

# Dualit®



INSTRUCTION AND GUARANTEE OF ESPRESSIVO COFFEE MACHINE

MODE D'EMPLOI ET GARANTIE DE LA MACHINE A CAFE ESPRESSIVO

BEDIENUNGSANLEITUNG UND GARANTIE FÜR ESPRESSIVO- KAFFEEMASCHINE

GB

FR

DE

<b>GB</b>	<b>P. 3</b>
<b>FR</b>	<b>P. 33</b>
<b>DE</b>	<b>P. 63</b>

**CONTENTS****GB**

<b>DUALIT ESPRESSIVO MACHINE.....</b>	<b>4</b>	<b>MAKING THE ESPRESSO.....</b>	<b>20</b>
<b>IN THE BOX.....</b>	<b>4</b>	EXTRACTION	
<b>SAFETY PRECAUTIONS.....</b>	<b>4</b>	<b>ADDING WATER OR MILK.....</b>	<b>21</b>
<b>KNOWING YOUR ESPRESSIVO.....</b>	<b>6</b>	HOT WATER FOR AN AMERICANO	
FEATURES		FROTHING FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ	
PARTS AND CONTROLS		<b>CLEANING – AFTER EACH USE.....</b>	<b>24</b>
<b>QUICK GUIDE TO A CAPPUCCINO.....</b>	<b>8</b>	READ BEFORE CLEANING	
<b>BARISTA TRAINING.....</b>	<b>10</b>	THE MAIN BODY	
THE FUNDAMENTALS		WATER RESERVOIR	
COFFEE BEANS		FILTERS AND FILTER HOLDER	
STORING YOUR COFFEE		STEAM WAND AND FROTH NOZZLE	
ESE PODS		DRIP TRAY	
THE GRIND		<b>CLEANING AS NEEDED.....</b>	<b>26</b>
WATER		FILTERS AND FILTER HOLDER	
DOSING AND TAMPING		SHOWER HEAD & GASKET	
FROTHING AND STEAMING		DESCALING	
THE CUP		<b>SERVICING &amp; MAINTENANCE.....</b>	<b>28</b>
THE PERFECT COFFEE		TROUBLESHOOTING	
<b>PREPARATION.....</b>	<b>16</b>	STORAGE	
FIRST TIME OF USE		GUARANTEE	
BEFORE EACH USE		<b>RECIPES .....</b>	<b>31</b>
<b>FILLING THE FILTER.....</b>	<b>18</b>	ESPRESSO-BASED, WITH WATER	
USING GROUND COFFEE		ESPRESSO-BASED, WITH MILK	
USING ESE PODS			

## DUALIT ESPRESSIVO MACHINE

Welcome to the world of Dualit coffee. Your Espresso is designed for the coffee enthusiast, with every component crafted to deliver the ultimate coffee; from a perfect 'crema' espresso to a dense, velvety latté. And because it's Dualit, you know it's also honest, reliable and foolproof, cup after cup after cup . . .

### IN THE BOX

Before using your Dualit coffee machine, please make sure the following items are in the box:

- Coffee machine body
- Drip tray
- Water tank
- Filter holder
- 1 cup filter
- 2 cup filter
- ESE pod filter
- 7g measuring spoon with integrated tamper
- Froth nozzle
- Accessories rack for filters and froth nozzle

## SAFETY PRECAUTIONS

### CAREFULLY READ ALL THE INSTRUCTIONS AND KEEP THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

#### ALWAYS FOLLOW THESE SAFETY GUIDELINES AND WARNINGS WHEN USING THE COFFEE MACHINE TO AVOID PERSONAL INJURY OR DAMAGE TO THE COFFEE MACHINE.

- Ensure that the voltage of the appliance corresponds to that of the mains supply. Do not place the coffee machine on a metal tray or other metal surface during use.
- Do not lift the appliance up using the water reservoir. Only hold the appliance body.
- Do not place the appliance on a polished wood surface, it could damage the wood.
- Do not place on a tray or surface that may collect liquid.
- Do not place the appliance over or close to sources of heat such as electric rings, hot ovens or open flames.
- The use of extension cables not authorised by the manufacturer may cause damage or accidents.

## SAFETY PRECAUTIONS

**GB**

- Do not use the machine without water, as this may cause the pump to burn out.
- The power supply cable should not be allowed to come into contact with hot surfaces.
- Unplug the appliance from the mains before cleaning or maintaining.
- Do not leave the machine in a room with a temperature below 0°C, as any water remaining in the appliance could freeze and cause damage.
- Before refilling the water reservoir, unplug the appliance from the mains.
- Do not overfill the water reservoir.
- Do not use sparkling water (with carbon dioxide).
- Never fill the reservoir with hot or boiling water.
- Only use the appliance with the drip tray correctly fitted.
- The appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for domestic use only.
- Do not touch the metal parts, the filter holder or its housing when the appliance is in use, as this may cause burns or scalding.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by Dualit Ltd, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance conforms to directive 89/336 CEE regarding electromagnetic compatibility.
- Do not immerse in water or other liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the coffee machine.
- Do not operate on an inclined plane.
- This is an attended appliance.
- Turn the appliance and main power off when not in use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## KNOW YOUR ESPRESSIVO

### FEATURES

- Self-priming 15 BAR pressure pump – the ideal pressure to give efficient coffee extraction combined with reliability.
- Thermobloc (water-heating on demand) rather than boiler (full tank heated and kept hot).
- 1.5L removable easy-fill water tank.
- Easy-froth nozzle makes perfect froth, every time.
- Cast aluminium chassis and stainless steel body for Dualit quality and robustness.
- Large, efficient cup warmer.
- Extra cup height clearance – fits a full size mug under the filter nozzles.
- Pop-up feature in drip tray indicates when full.
- Three coffee options: single serve; dual serve; and ESE pod.
- Accessory holder that keeps filters and froth nozzle to hand.

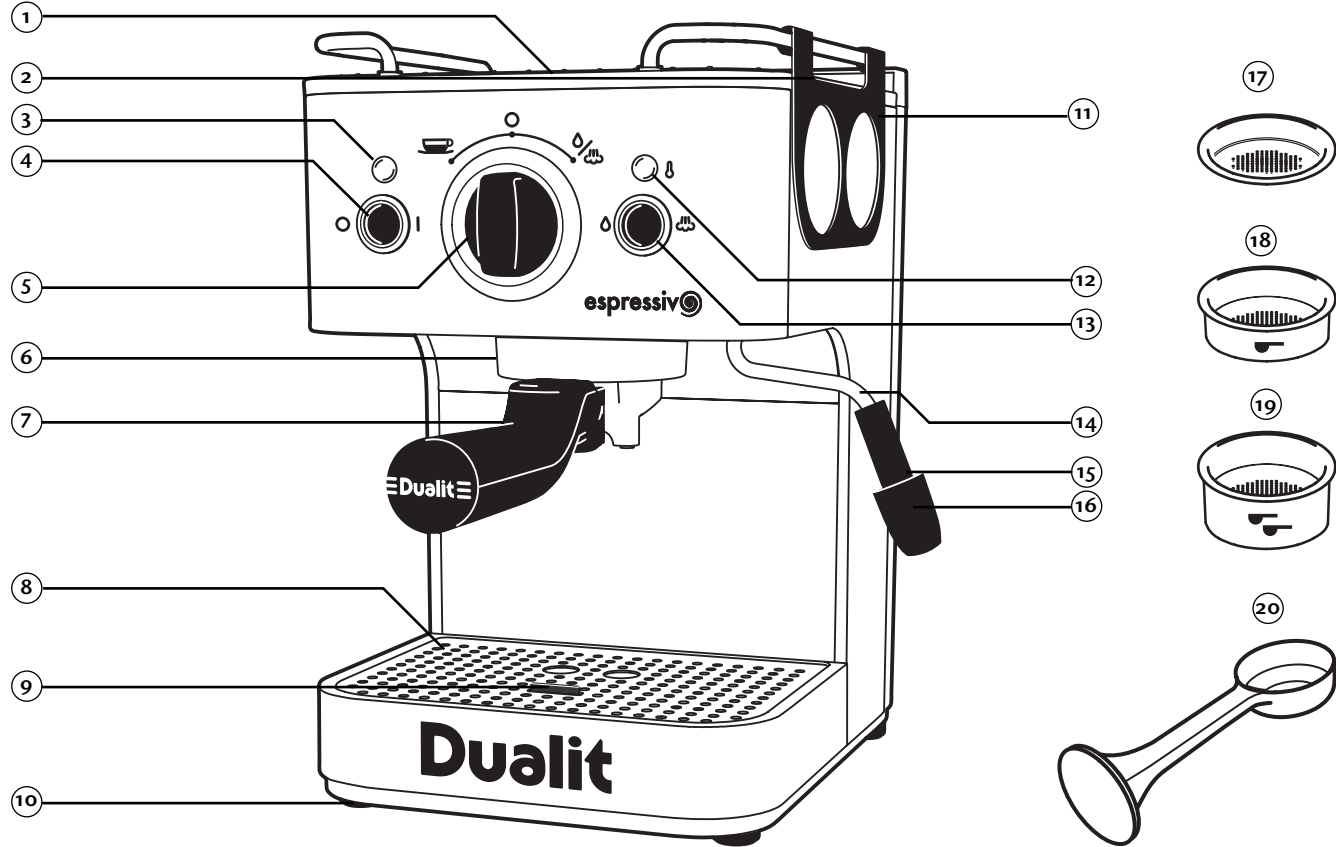
### PARTS AND CONTROLS

- ① Warming plate with cup rail
- ② Accessory holder for filters and nozzle
- ③ Power indicator light
- ④ Power ON/OFF switch
- ⑤ Coffee/Off/Steam control knob
- ⑥ Brewhead, shower head disc and gasket
- ⑦ Filter holder
- ⑧ Removable drip tray and cover
- ⑨ Water-level indicator in drip tray
- ⑩ Non-slip rubber feet
- ⑪ 1.5 litre removable water reservoir
- ⑫ Temperature indicator light
- ⑬ Steam/Water selector
- ⑭ Steam wand
- ⑮ Air intake holes
- ⑯ Froth nozzle
- ⑰ ESE pod filter – takes one pod for a single espresso.
- ⑱ 1 cup filter for a single espresso shot.
- ⑲ 2 cup filter for a double espresso shot or two singles.
- ⑳ 7g measuring spoon with integrated tamper

# KNOW YOUR ESPRESSIVO

GB

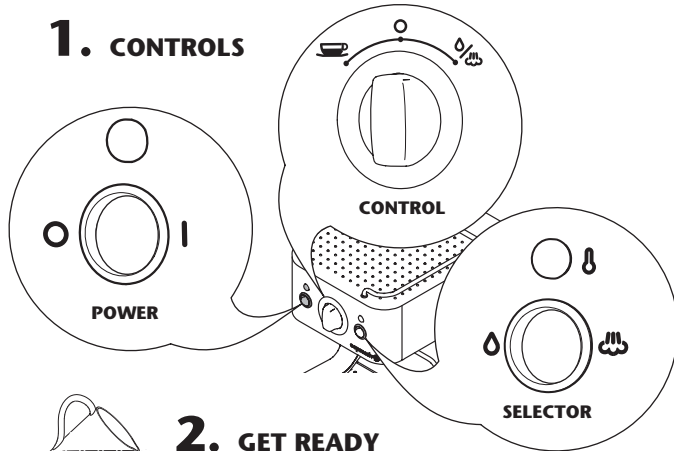
## PARTS AND CONTROLS



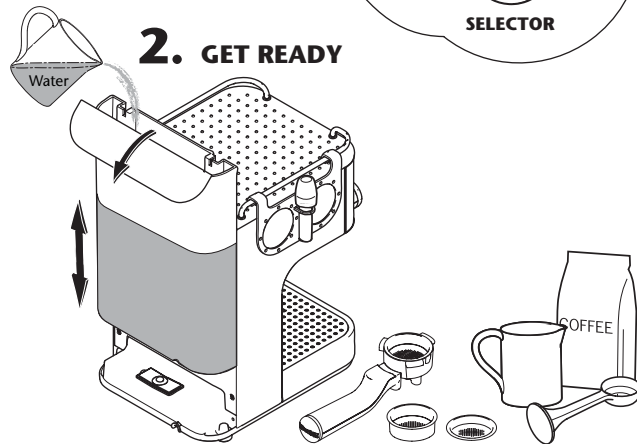
## QUICK GUIDE TO A CAPPUCCINO

### PREPERATION

#### 1. CONTROLS

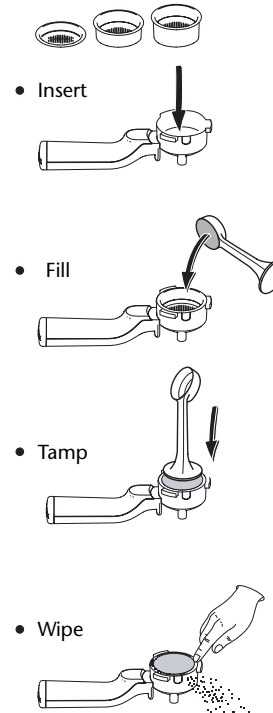


#### 2. GET READY

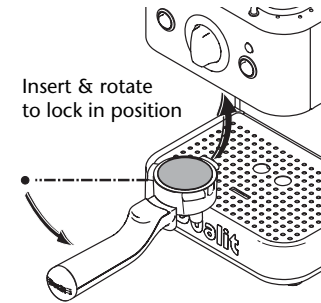


### THE ESPRESSO SHOT

#### 1. THE FILTER

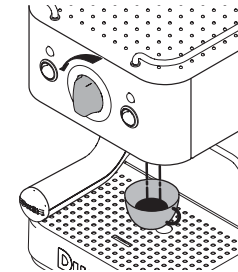


#### 2. INSERT HOLDER



#### 3. THE SHOT

- Turn to '☕' to start machine



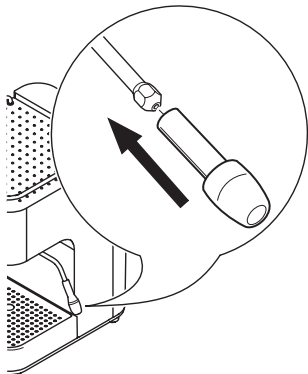


## QUICK GUIDE TO A CAPPUCCINO

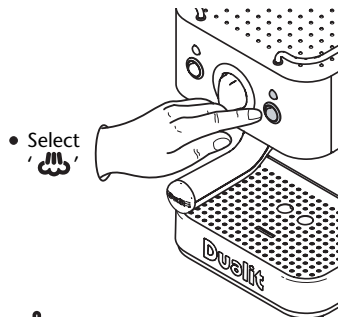
**GB**

### FROTHING MILK

#### 1. ATTACH NOZZLE



#### 2. SELECT STEAM

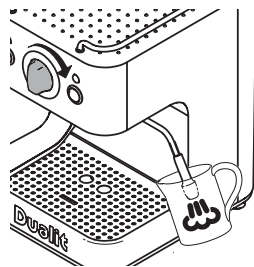


- Select '☁'

- ☺ Light will turn OFF when ready to start steaming

#### 3. TURNING ON

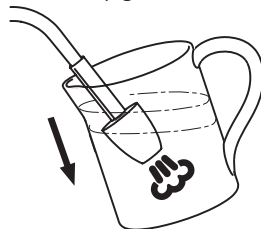
- Turn to '☺' to start steaming



- Return to '○' to stop flow

#### 4. HOW TO STEAM

- Quarter fill jug with cold milk



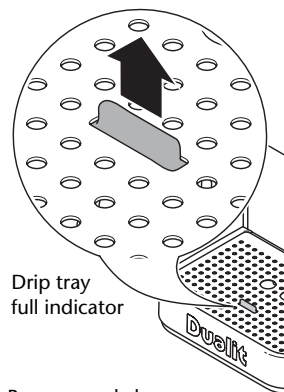
- Keep nozzle just under milk level slowly move jug down.

### CLEANING

#### 1. ACCESSORIES

- Clean all accessories after each and every use - dishwasher safe

#### 2. THE DRIP TRAY

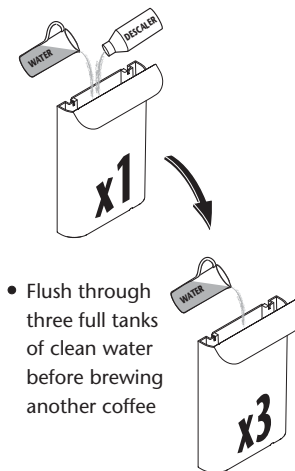


- Drip tray full indicator
- Remove and clean - do not use a abrasive cleaner or cloth
- Clean nozzle and wand, run hot water through to flush out any milk left inside the wand

### DESCALING

#### 1. DESCALING

- Prolong the life of your coffee machine by **de-scaling every 3 to 4 weeks**
- Fill water tank with descaling solution and water then flush through, as if making coffee



- Flush through three full tanks of clean water before brewing another coffee

## BARISTA TRAINING

### THE FUNDAMENTALS

**The Dualit Espresso brings the cafe to the kitchen. Let's start with a quick training session and turn you, the coffee drinker into a barista...**

There are six main components to making a great cup of hot coffee:

1. The right choice of coffee beans
2. The grind
3. Bottled or filtered water
4. Dosing and tamping
5. Frothing or steaming (if required)
6. The cup

Get all these right and you'll have the perfect coffee, whether it's a straight shot of espresso or a coffee 'combo' like a latté or cappuccino.

### 1. COFFEE BEANS

The single key factor that will affect the final taste of your coffee is the bean you choose.

- There are two main types of bean; within each type there are numerous varieties that are usually identified by their geographical region.

**ARABICA:** Low in caffeine, low in acidity, high in flavour and aroma.

**ROBUSTA:** Twice the amount of caffeine, high in acidity and low in flavour and aroma.

- You will need to decide whether you want caffeine or flavour, and then choose your coffee bean accordingly. Many blends combine Arabica and Robusta beans – look for the percentage of each in the blend.
- The roast will affect the strength and flavour of the coffee. Generally the darker the roast the stonger the coffee will be.
- Try beans from around the world. As with wine, the soil, climate and cultivation methods all affect the taste of the coffee, producing anything from a mild, mellow blend to a rich, dark roast.

## BARISTA TRAINING

GB

### STORING YOUR COFFEE

- Always buy fresh roasted coffee, ideally in the form of beans that you can grind as required. Your coffee will taste better if you use freshly ground beans.
- Transfer your beans into an airtight glass or ceramic container with a rubber seal as soon as you get them home. A dark container that protects the beans from daylight is ideal. They need to be protected from air, light, heat and moisture.
- Whole beans will keep for fourteen days in an air-tight container or 45 days in the freezer (but you should only take them out of the freezer once – the moment you open the bag and let air get to the coffee, you have compromised the seal and the flavour will start to deteriorate). Divide a big bag of beans into several smaller containers before freezing.
- Ground coffee only has a three day shelf-life, so grind only what you need each time. If you like your coffee first thing in the morning, grind your beans the night before and leave them in a sealed container.

### ESE PODS

ESE (Easy Serving Espresso) is a simple system to prepare an espresso with individual coffee pods – no measuring, no mess, just great coffee.

- The pods comprise a pre-measured dose of roasted, ground and compressed coffee sealed between two sheets of specially designed ESE filter paper.
- One pod makes one espresso.
- Pods don't need to be stored in the fridge or freezer.
- ESE pods come in different sizes to fit different types of coffee machine. You will need a **ESE size 44 pod** to fit your Dualit coffee machine.

Look out for the ESE logo on compatible coffee pods.



## BARISTA TRAINING

### 2. THE GRIND

As well as the type and variant of bean, the strength of your coffee will also depend on the degree to which the coffee has been ground.

- Espresso machines need coffee with a fine grind as a coarser grind will affect the rate of extraction.
- If you have a Dualit coffee burr grinder, try the third spot on the coarseness setting – you'll know when you've got it right because you'll have a dense 2 - 3mm crema on the surface of your coffee.
- A grind that's too coarse will under-extract, giving you brown water but no flavour.
- A grind that's too fine will over-extract, giving you a bitter flavour.
- If you are buying pre-ground coffee, make sure the grind is suitable for an espresso machine.
- Grinding with a blade burns the coffee and reduces the oil content, thus affecting flavour.

### 3. WATER

Bottled or filtered water is best and will reduce the frequency with which you will have to descale your machine.

- Remember to use fresh water; don't let the water sit in the water tank for more than 12 hours or it will impair the flavour of the coffee.
- The perfect temperature for brewing coffee is just below boiling point. Boiling water will burn the ground beans and the coffee will taste bitter. A lower temperature won't extract the oils or flavour from the bean.
- Your Dualit coffee machine will heat the water to the perfect temperature every time you make an espresso.

## BARISTA TRAINING

**GB**

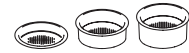
### 4. DOSING AND TAMPING

Your Dualit coffee machine comes with a 7g measuring spoon/tamper (20).

- One filled level spoon provides the perfect dose of ground coffee for a single espresso shot.
- The tamper at the other end of the spoon is used to create a level surface on the coffee.
- Compacting the coffee firmly and uniformly (but not too tightly) forces the water through the coffee grounds in a way that extracts the best flavour.

A good barista will tamper by pressing the grounds gently without tapping the filter holder (7), then twisting slightly to 'polish' the surface of the compacted coffee.

- Tamping is essential because the water is forced through the coffee at very high pressure and will instinctively find the path of least resistance.
- If the grounds have been tamped firmly and evenly, the water has no choice but to flow through uniformly, hence extracting the maximum flavour.



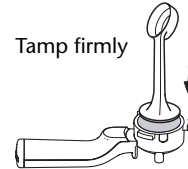
- 1** Insert filter into holder



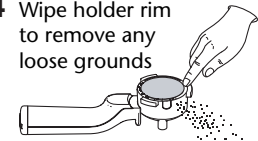
- 2** Fill filter with coffee



- 3** Tamp firmly



- 4** Wipe holder rim to remove any loose grounds



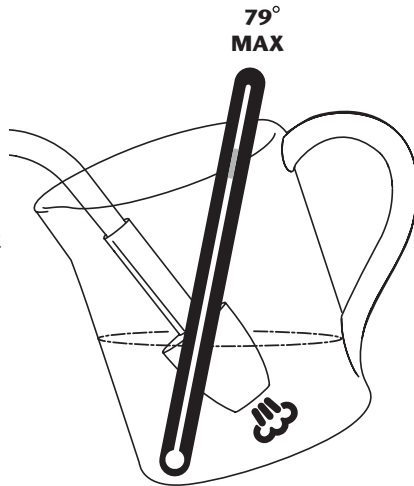
- Grounds on the edge of the filter holder will break the seal and adversely affect extraction of the coffee, so make sure you wipe the edge of the filter clean each time, If you don't water may leak from the brewhead.

## BARISTA TRAINING

### 5. FROTHING AND STEAMING

Steaming or frothing introduces tiny bubbles of air into the milk, giving it a velvety texture.

- Cappuccinos and lattés both use frothed milk, but a latté has a more velvety texture as the milk is frothed from the bottom of the jug – only the top 1cm of a cappuccino comprises frothed milk.
- You will produce better, hotter frothed milk if you use a stainless steel jug or frothing pitcher. Make sure there's enough milk in it to allow the steamer to do its job properly – quarter – to half – full if it's mug-sized.



- Use cold semi-skimmed milk the lower the fat content of the milk, the denser the froth will be. With full fat milk the froth will quickly collapse.
- Don't let milk boil – ideally it should reach 70–75°C. Once it reaches 79°C you will lose the froth. Listen to the sound of the frothing; when it is ready the sound of the frothing will become quieter.
- The steaming nozzle can also be used to deliver hot water for an American-style black coffee.

## BARISTA TRAINING

GB

### 6. THE CUP

Coffee should always be served in a warm cup, this will keep the coffee hotter for longer and enhance the aroma.

- An espresso shot in particular will get cold very quickly if poured into a cold cup. For this reason your Dualit machine comes with its own cup warmer.
- Place the cups on the warmer. Alternatively use the hot water function and rinse the cups to warm them.
- Dualit also produces cleverly designed stainless steel coffee cups with a double insulated wall to keep your coffee hotter for longer.

### THE PERFECT COFFEE

You are looking for an espresso with a 2–3mm crema and a rich, dark brown colour underneath (the exact colour will depend on the bean you have chosen).

- It should have a taste that is full of flavour (whether mild and subtle or rich and strong) and should not be bitter. It should stay hot to the bottom of the espresso.
- A cappuccino should comprise an espresso topped with steamed milk and a head of froth. The proportions are roughly equal.
- The milk should be steamed for long enough to ensure the cappuccino (or latté) is hot when served.
- A café latté contains one-third espresso and nearly two-thirds steamed milk, the milk should be fully frothed, giving the latté a more velvety texture.

## PREPARATION

### FIRST TIME OF USE

The coffee machine must be fully rinsed through with water before the first use.

1. Follow the instructions as if making an espresso, pages 18 to 21, but leave the filter holder (7) empty, i.e. no filter (17), (18) or (19) and no ground coffee.

Empty the whole water tank (11) through the machine; this will rinse the internals ready for brewing coffee.

2. Refill the tank and steam as per instructions on page 22 for 15 seconds then dispense hot water as on page 21 for 15 seconds.
3. Before they are used the filter holder, measuring spoon, filters, water tank and froth nozzle (16) must be washed with detergent and lukewarm water, then rinsed and dried.

**NOTE:** The control knob (5) may be a harder to turn when the machine is new. This will loosen with use.

### BEFORE EACH USE

**IMPORTANT: ALWAYS ENSURE THE WATER TANK CONTAINS SUFFICIENT WATER WHEN THE COFFEE MACHINE IS BEING USED. IF YOU TURN THE MACHINE ON WHEN THE TANK IS EMPTY YOU MAY DAMAGE THE PUMP.**

Before each use the coffee machine needs to be primed ready for brewing.

1. Make sure the machine is unplugged.
2. Fill the water tank by either opening the lid and pouring water directly into the tank using a jug or bottle, or by removing the tank and filling it at the sink. To do this, hold the sides of the water tank and lift it straight up. When replacing the water tank, hook it over the lugs and make sure it has engaged properly in the valve at the base.

Ideally you should use bottled or filtered water. This will reduce the build up of limescale inside the machine and produce a better tasting espresso.

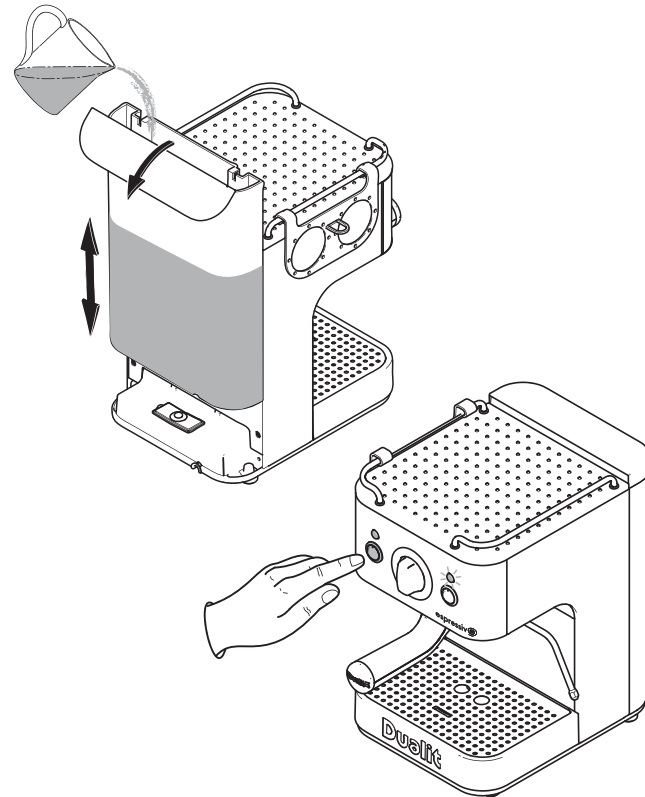


## PREPARATION

GB

### BEFORE EACH USE

3. Plug in and turn your Espresso on. The power indicator light (3) will come on.
4. Place your cups on the warming plate (1) so that they are warming up while you make your espresso.
5. The temperature indicator (12) will come on while the machine is heating to the correct temperature. Once the light goes out the machine is ready to use.
6. While it is heating up, get together everything you need (except the milk which you should leave in the fridge until required): ground coffee or ESE pods; stainless steel jug for frothing milk; cup for the espresso; a second cup (if required) for a longer coffee; and the measuring spoon/tamper (20). Grind your beans now if you haven't already done so.



## FILLING THE FILTER

### USING GROUND COFFEE

**IMPORTANT: DO NOT OVERFILL THE FILTER AND MAKE SURE YOU CLEAN THE RIM OF THE FILTER TO REMOVE EXCESS COFFEE. STRAY GRAINS AROUND THE RIM WILL COMPROMISE THE SEAL BETWEEN FILTER HOLDER AND BREWHEAD AND MAY LEAK.**

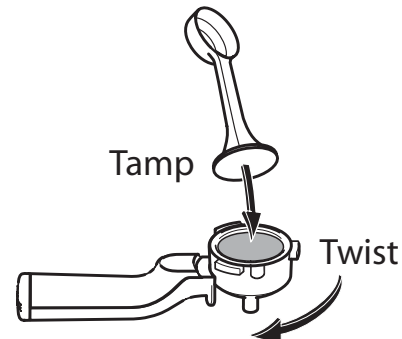
For best results grind your own beans in a Dualit coffee grinder. If you are using pre-ground beans ensure they are suitable for espresso machines.

1. Prepare the machine as shown on pages 16–17.
2. Select the appropriate sized filter (17), (18) or (19) depending on whether you are making one: espresso, a double or two singles. Make sure it's dry.



3. Snap it into place in the filter holder (7).

4. Using the measuring spoon (20), measure out one or two level spoons of coffee grounds into the filter.
5. With the other end of the measuring spoon, firm or 'tamp' the coffee grounds to compact the coffee. You are aiming for a uniform and not too tightly packed filter. To ensure even extraction from both nozzles the surface of the coffee must be tamped level.



**BARISTA TIP:** Baristas often twist the tamper gently once they have compacted the coffee grounds. This has the effect of 'polishing' the top of the coffee and enhances the flavour of the espresso.

## FILLING THE FILTER

GB

### USING ESE PODS

**MAKE SURE ALL THE FILTER PAPER SURROUNDING THE COFFEE IS TUCKED INSIDE SO THAT THE RIM OF THE FILTER IS CLEAR. IF YOU DON'T DO THIS IT MAY LEAK WHEN WATER IS PUMPED THROUGH AND THE COFFEE IS EXTRACTED.**

You will need an **ESE size 44 pod** to fit your Dualit coffee machine. Look out for the ESE logo on compatible coffee pods.

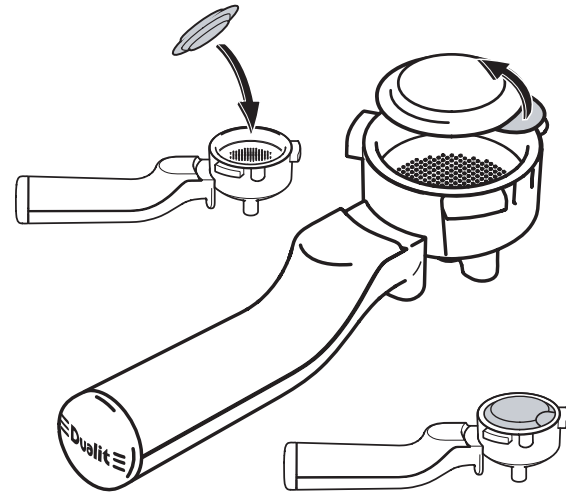


Coffee pods are widely available, both on the internet and in high-street shops.

Enter 'ESE pod' into a search engine to buy on-line or to find your nearest retailer. If you are having trouble finding pods please call the Dualit helpline for pod stockist information.

1. Select the ESE filter (17) and snap into the filter holder (7). You can only make one espresso at a time using ESE pods.
2. Place one fresh coffee pod into the filter. Make sure all the paper is tucked inside.

Ensure all the filter paper surrounding the coffee is tucked inside the filter. The filter holder rim must be kept clear to create a water-tight seal once locked into the brewhead.



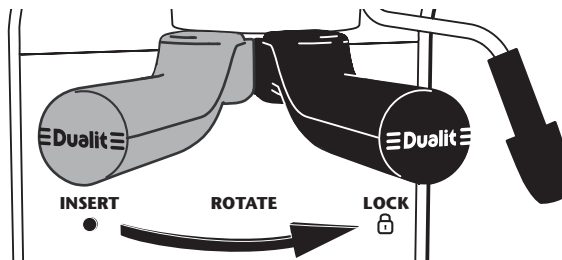
**BARISTA TIP:** Pods are a great for barista novices as the coffee is already the perfect grind and tamped to the ideal pressure. They offer consistently good results without the worry or the mess.

## MAKING THE ESPRESSO

### EXTRACTION

Having heated the machine and filled the filter with coffee you are now ready to make your espresso.

1. Locate the filter holder (7) into the brewhead (6).
2. Ensure that the filter holder is square and well seated in the brewhead, then rotate the handle to the right as far as possible. You will feel it locate in place.



**IMPORTANT:** Do not force it or you may damage the brewhead gasket (6). If it doesn't turn easily, try again as the filter holder may not be properly located in the brewhead.

3. Place 1 or 2 warmed cups under the nozzles of the filter holder. Make sure your cups are directly under both nozzles or your espresso will pour away into the drip tray (8).

Your Dualit machine will fit either an espresso cup or a full-size mug under the filter holder – if you are making a long coffee you may wish to extract your espresso directly into a mug or larger cup.

4. To pour your espresso, turn the control knob (5) anticlockwise to the cup symbol. You will hear the pump operating; this is quite normal.



**NOTE:** The control knob (5) may be a harder to turn when the machine is new. This will loosen with use.

5. When the coffee machine has reached the correct temperature for extraction, the orange temperature indicator light (12) will go out and the espresso will trickle out of the filter nozzles. This may take a few seconds.
6. When the cup has been filled to the desired level (about 20 – 25 seconds for an espresso) turn the control knob to the off position. Water will continue to flow for about 5 seconds after the machine is switched off.

## MAKING THE ESPRESSO

### EXTRACTION

Don't try to extract more than an espresso shot of coffee (about 44 ml) or the flavour will rapidly deteriorate until only brown water is produced.

7. A good espresso will have 2–3mm of light brown or cream foam (crema) on top. If you have no crema or only a thin crema, please refer to the barista training on page 8 or the troubleshooting section on page 28.
8. Remove the cups and serve while hot.

**BARISTA TIP:** If you often make several espressos in one session, invest in a table-top 'knocking block' so that you can empty and refill the filter more quickly and easily.

Having produced your espresso, you may now want to top it up with either hot water (Americano) or frothed milk (cappuccino or latté).

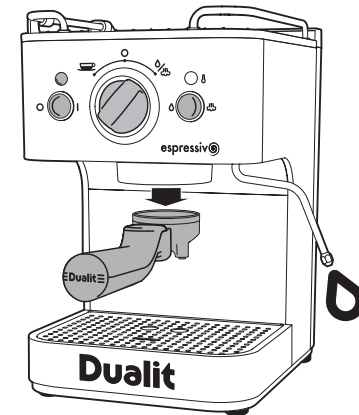
**N.B.** It is quite normal for the orange temperature indicator light to be on during this process as it is heating water as it uses it. Keep the steam wand well inside the cup so that the hot water doesn't splash you.

## ADDING WATER OR MILK GB

### HOT WATER FOR AN AMERICANO

Use the Water/Steam wand (14) to add hot water for an 'Americano' – an espresso shot topped up with water – or to fill up a teapot.


1. Before using the steam wand to add your hot water, remove the filter holder (7).
2. Remove the froth nozzle (16) from the steam wand, swing the wand out from the side of the machine and put it inside your cup or teapot.
3. Flick the steam/water select or (13) to the water setting.
4. Wait for the temperature light (12) to go out.
5. Turn the control knob (5) to the steam position. You will hear the pump operating; this is quite normal.



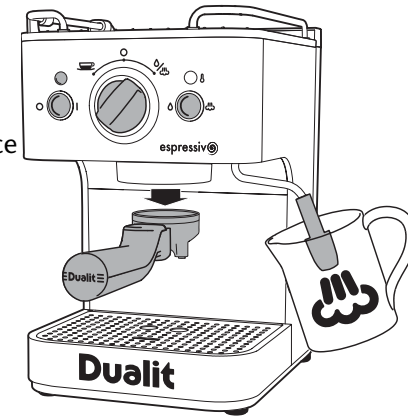
## ADDING WATER OR MILK

### FROTHING FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ

A traditional cappuccino consists of an espresso with steamed milk topped with a 1 cm thick milk froth. A latté comprises the same ratio of espresso to milk, but all the milk is frothed to create a more velvety texture.

1. Prepare your espresso as shown previously.
2. Before using the steam wand (14), remove the filter holder (7) from the brewhead (6).
3. Make sure the machine is on and that the Steam /Water selector (13) is set to the steam setting. 
4. The temperature indicator light (12) will go out when the correct temperature for frothing has been reached.
4. Put the froth nozzle (16) on the end of the steam wand. It needs a firm push to locate it in place.
5. Swing the steam wand to the side of the machine.
6. Pour cold milk into a stainless steel jug. Use about 100 ml or a quarter of a mug for each cappuccino or latté. For best results, use fresh milk taken from the fridge. It is easier to make froth using cold skimmed or semi-skimmed milk; full fat milk won't produce as much froth, nor will it last as long.

7. Place the jug under the steam wand so that the head of the froth nozzle is just under the surface of the milk.



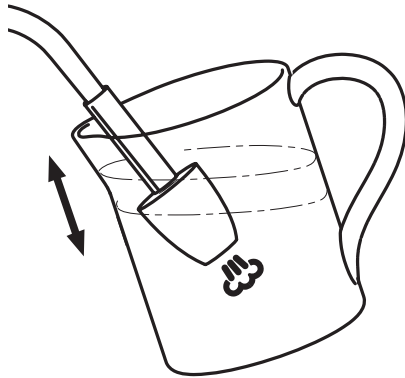
8. Turn the control knob (5) to the steam position. You will hear the pump operating; this is quite normal. The steam wand will start to force steam through the milk.
10. Hold the jug at an angle and slowly raise and lower the nozzle into the rising froth by moving the jug up and down.
11. If the milk starts producing large bursting bubbles it means that it has reached 79°C and is boiling. It will not froth at this temperature.

## ADDING WATER OR MILK

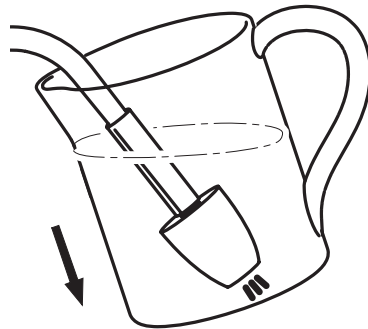
**GB**

### FROTHING FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ

For a cappuccino keep the holes on the top of the nozzle level with the rising froth so that you are just frothing the top of the milk.



For a latté you can froth deeper into the jug and for a little longer so that the milk is all frothed to a smooth velvety texture.



12. Don't let the end of the froth nozzle touch the bottom of the jug as this could restrict the flow of steam.
13. Once you have the desired amount of froth, turn the control knob to the off position. Don't remove the jug until the steam wand has stopped producing steam.

**N.B.** When you have switched the control knob back to the off position, steam will vent from the drip tray. This is not a cause for concern. Water is being purged through the machine to reduce the temperature ready for the next coffee.

14. Let the frothed milk stand for approximately 15–20 seconds prior to serving. This separates the froth and steamed milk. Then gently pour the hot milk into the cup and spoon the froth on top of the milk.

**Barista tip:** Know when to turn off the steam by listening to the sound of the frothing; when it is ready the sound of the frothing will become quieter. The milk is ready as soon as a soft, thick layer of froth has formed.

## CLEANING – AFTER EACH USE

### READ BEFORE CLEANING

The machine and accessories should be cleaned according to these instructions after each use.

Do not wash any of the plastic coffee machine accessories in the dishwasher.

Before any cleaning, make sure the machine is switched off, unplugged and allowed to cool down.

### THE MAIN BODY

The warming plate (1) and outside of your Espresso should be cleaned using a non-abrasive cloth dampened with water containing a few drops of neutral detergent. Then polish with a dry cloth.

Never use solvents, which could damage the plastic. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

### WATER RESERVOIR

This should be emptied and rinsed out after each use and refilled with fresh water (bottled or filtered) just before you make your next espresso.

### FILTERS AND FILTER HOLDER

1. Remove the filter holder (7) and filter by turning the filter holder handle to the left until the holder drops out of the brewhead (6).
2. To remove the coffee grounds from the filter, turn the filter holder upside down over a bin and gently shake. Because they have been compacted in the filter, they may need a gentle knock to ease them out.
3. Remove the filter from the holder by gripping the two recesses on the side of the holder and lifting the lip of the filter until it pops out. It needs to fit snugly so may be tight to remove. If it proves stubborn, use another filter to lever it from the filter holder.
4. When the coffee machine is not in use, remove the filter holder from the brewhead to avoid deterioration of the gasket (6).
5. The filters (17), (18) or (19) should be washed after each use.



## CLEANING – AFTER EACH USE

GB

### STEAM WAND AND FROTH NOZZLE

**WARNING: THE STEAM EMITTED FROM THE WAND IS VERY HOT AND CAN CAUSE SCALDING. CLEAN THE STEAM WAND AND NOZZLE AFTER EVERY USE, ONCE IT HAS COOLED DOWN.**

1. Pull the froth nozzle (16) off the steam wand (14) and wash under running water to remove milk residues. Once clean, place in the accessory holder (2). This way you will always have a clean nozzle ready for your next coffee.
2. Clean the steam wand with a damp cloth. Do not use abrasive detergents or scouring pads as these could damage the appliance.
3. Using a jug of water, briefly immerse the steam wand into the water and turn the control knob (5) to the steam position, with the steam/water selector (13) set to steam. This will get rid of any residue milk inside of the steam wand. Rinse by passing water through the wand.
4. If the steam wand becomes blocked use a pin to remove any residue build up. To avoid this clean after every use.

### DRIP TRAY

**THE DRIP TRAY WILL NEED TO BE EMPTIED REGULARLY. ONLY REMOVE AFTER MACHINE IS TURNED OFF AND LEFT FOR AT LEAST 5 MINUTES TO PURGE AND FULLY COOL.**

1. When the red float (9) appears above the drip tray cover (8), it means that the drip tray is full.
2. Remove the drip tray cover by lifting it up using the finger holes. If you have just used your coffee machine, make sure the tray isn't hot or full of hot water.
3. Lift the drip tray at the front and gently pull towards you to remove it. Be careful not to spill the liquid.
4. Take off the plastic cover at the back of the drip tray and wash the individual parts with water and a little liquid detergent; rinse and dry.
5. To replace, follow these instructions in reverse order. When replacing the drip tray, make sure that the drip tray cover is correctly positioned.

## CLEANING AS NEEDED

### FILTERS AND FILTER HOLDER

Check that the small holes of your filters (17), (18) or (19) are not obstructed, and if necessary clean with a brush.

Over time, a build-up of coffee grounds may be noticed at the point where the filter holder attaches to the brewhead (6). These can be removed with a soft brush.

### SHOWER HEAD & GASKET

**IMPORTANT: BE CAREFUL NOT TO CROSS-THREAD THE SCREW WHEN REMOVING AND ATTACHING THE SHOWER HEAD ASSEMBLY.**

The shower head and gasket (6) will periodically require cleaning. Small coffee granules may clog up the holes on the shower head.

1. Remove the drip tray (8) and ensure the water tank (11) is empty or has been removed.
2. Undo the screw anticlockwise in the centre of the shower head, the shower head and gasket will drop out.
3. Ease the shower head out of the gasket and clean. Use a brush to remove any stubborn coffee granules.
4. Re-assemble the shower head and gasket. Ensure the shower head is firmly seated in the gasket.
5. Being careful not to cross-thread, screw the shower head assembly to the back into the brew head.
6. Check it is securely tightened or it will leak when you make your next coffee.

## CLEANING AS NEEDED

**GB**

### DESCALING

#### ENSURE THAT THE DESCALING PRODUCT IS SUITABLE FOR COFFEE MACHINES.

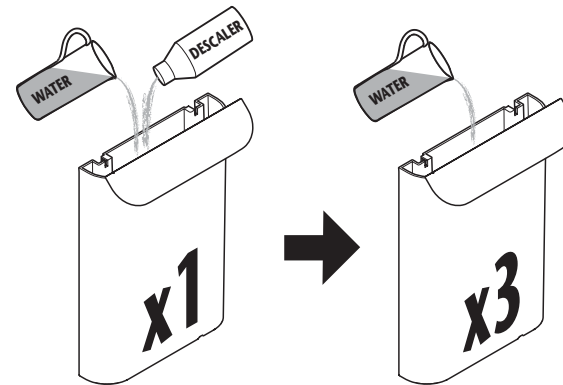
If you live in a hard water area, we recommend descaling your coffee machine at regular intervals, at least monthly. In areas with moderately hard water, you should descale every other month.

You will know your machine needs descaling if water passes through the filter holes more slowly than usual or the volume of steam is reduced.

In extreme cases no water will flow due to scale build up, avoid this by descaling regularly.

Only use a descaler recommended for coffee machines and plastic containers. These are available in most supermarkets or through coffee machine stockists. Follow the instructions on the pack.

1. Fill the water tank (11) with the descaling solution.
2. Operate the appliance, as if making coffee and steaming until the tank is empty.
3. Rinse the water tank and fill with water.



4. Operate as if making coffee and flush the contents of three water tanks through the machine. This will remove any traces of the descaling solution.

**NOTE:** This operation may be hazardous if other substances are used. Only use descaling products recommended for household coffee makers.

Product failure due to the build-up of limescale is not covered by warranty.

## SERVICING & MAINTENANCE

### TROUBLESHOOTING

#### NO HOT WATER FOR MAKING TEA OR AMERICANOS

- Check that there is water in the reservoir (11) and that the steam/water selector (13) is set to water.
- Air may have entered the circuit and unprimed the pump. If you have checked the reservoir and the steam/water selector and there is still no water coming out, descale then call the helpline on 01293 652 500.

#### COFFEE LEAKS FROM THE RIM OF THE FILTER HOLDER

- There may be too much ground coffee in the filter (18) or (19), preventing it from sealing properly within the brewhead (6). Empty the filter and refill it, making sure you use a measuring spoon (20) of ground coffee.
- If you are using a pod, the filter paper may not be tucked inside the filter, this could be preventing it from sealing properly within the brewhead (6).
- There may be stray grounds of coffee on the rim of the filter. Clean the rim and try again.
- Gasket (6) may be dislodged, see page 26.
- Try backing off the handle a couple of degrees, this can re-align the filter holder (7) with the gasket.

#### NO STEAM

- Check that there is water in the reservoir and that the Steam/Water selector (13) is set to steam.
- Using a pin, remove any obstruction which may have formed in the hole of the steam wand (14).
- Descale the machine.

#### COFFEE IS WATERY AND COLD

- The ground coffee is too coarse. To create a stronger, hotter coffee, use a finer grind and a lighter tamp.

#### COFFEE IS NOT DELIVERED OR FLOWS VERY SLOWLY

- Check your tamp. If it is tamped too hard, this may obstruct the flow through the filter.
- Check the filter containing the ground coffee. If the perforations are obstructed, clean with a brush. If this doesn't solve the problem, soak the filter in washing up solution, leave for an hour and scrub with a brush. This should clear the filter perforations.
- Operate the machine without the filter holder to see if it is the problem.

## SERVICING & MAINTENANCE

GB

### TROUBLESHOOTING

- It is possible that the reduced flow of coffee is due to an obstruction in the shower head (6) perforated disc in the brewhead. This may be due to a build-up of grease and limescale over time.
- If water does not flow uniformly from all the perforations in the 'shower head', it will need to be cleaned. Remove it by undoing the bolt in the brewhead, see page 26. Clean it with a cocktail stick or soak it in descaler.

#### **WATER LEAKING EXCESSIVELY FROM FILTER HOLDER**

- The filter holder may not be properly located under the brewhead. Remove and re-attach.
- The gasket in the brewhead may be dirty or worn.
- There may be some stray grounds of coffee on the rim of the filter. Clean the rim and try again.

#### **PUMP MAKES A LOUD NOISE**

- Check that there is water in the reservoir. If not, fill tank and try again.
- Some noise and vibration is normal as the pump is very powerful.

#### **POOR CREMA HEAD**

- The ground coffee is too coarse.
- The coffee is old or dried out.
- The grounds are tamped too firmly or not firmly enough.
- Try again with fresh coffee, a finer grind and a more carefully tamped filter. Alternatively try an ESE pod which already has the perfect grind and tamped pressure.

#### **NOT ENOUGH MILK FROTH**

- The milk may be full fat or too warm to start with. Use cold skimmed or semi-skimmed milk straight from the fridge.
- The steam wand (14) or froth nozzle (16) may be clogged. Soak the froth nozzle in hot water and clean the end of the steam wand and air intake holes with a pin.
- Descale the machine.

## SERVICING & MAINTENANCE

### STORAGE

If your machine is not going to be used for a period of time, clean it following the instructions on page 24 and store it with an empty water tank in a cool dry place.

When reusing – treat as new and rinse through as if using for the first time, see page 16.

### GUARANTEE

If your coffee machine fails within one year from date of purchase we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified;
- you supply your receipt to show when you bought radio; and
- you have regularly descaled the machine.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Further advice on using your Dualit coffee machine and other products in the Dualit Range is always available by contacting the Dualit Customer Helpline on +44(0) 1293 652 500 (09:00 to 17:00 Monday to Friday) or by emailing your enquiry to [info@dualit.com](mailto:info@dualit.com).

## RECIPES

GB

### ESPRESSO-BASED, WITH WATER

Once the espresso is extracted, the basis of most coffee drinks, add water or milk to the coffee to create different types of drinks.

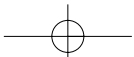
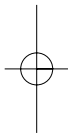
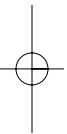
- **Americano** style coffee is made with espresso (normally several shots), topped with hot water to give a similar strength (but different flavour) to a filter coffee machine
- **Long black** is similar to Americano, but prepared in different order (espresso is added to water instead of vice versa)
- **Lungo** is different from an Americano. It is usually a double shot of espresso run through the machine; all the water runs through the beans, as opposed to adding water.
- **Ristretto** is an espresso made with less than the usual amount of water, filling a small espresso cup half-full of very strong coffee.

### ESPRESSO-BASED, WITH MILK

- **Cappuccino** comprises equal parts of espresso coffee, milk and froth, sometimes sprinkled with cinnamon or powdered cocoa.
- **Caffè latte or caffè e latte** is often called simply latte, it is espresso with steamed milk, traditionally topped with the froth created when steaming the milk.

A latte comprises one-third espresso and nearly two-thirds steamed milk. More frothed milk makes it weaker than a cappuccino. A latte is also commonly served in a tall glass; if the espresso is slowly poured into the frothed milk from the rim of the glass, three layers of different shades will form, with the milk at the bottom, the froth on top and the espresso in between.

- **Mocha** is a latte with chocolate added.
- **Caffè macchiato** — macchiato meaning 'marked' or 'spotted' — is an espresso with a little steamed milk added to the top, usually 1–2 oz, sometimes sweetened with sugar or flavoured syrup.





## TABLE DES MATIÈRES

FR

<b>MACHINE A CAFE ESPRESSIVO DE DUALIT.....</b>	<b>34</b>	<b>POUR FAIRE UN EXPRESSO.....</b>	<b>50</b>
<b>CONTENU DE L'EMBALLAGE.....</b>	<b>34</b>	EXTRACTION	
<b>MESURES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>34</b>	<b>AJOUTER DE L'EAU OU DU LAIT .....</b>	<b>51</b>
<b>PRISE EN MAIN DE LA MACHINE ESPRESSIVO .....</b>	<b>36</b>	EAU CHAUDE POUR UN AMERICANO	
FONCTIONNALITÉS		LAIT MOUSSANT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ	
PIÈCES ET COMMANDES		<b>NETTOYAGE – APRES CHAQUE UTILISATION .....</b>	<b>54</b>
<b>GUIDE RAPIDE POUR OBTENIR UN CAPPUCCINO....</b>	<b>38</b>	LIRE CECI AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE	
<b>FORMATION DU BARISTA.....</b>	<b>40</b>	LE CORPS DE LA MACHINE	
LES GESTES FONDAMENTAUX		RÉSERVOIR D'EAU	
LE CAFÉ		FILTRES ET PORTE-FILTRE	
STOCKAGE DU CAFÉ		BEC A VAPEUR ET BUSE A CAPPUCINO	
DOSETTES ESE		PLATEAU D'EGOUTTAGE	
LA MOUTURE		<b>NETTOYAGE PONCTUEL .....</b>	<b>56</b>
L'EAU		FILTRES ET PORTE-FILTRE	
DOSAGE ET TASSAGE		DISQUE DIFFUSEUR ET JOINT	
LAIT MOUSSANT ET VAPEUR		DÉTARTRAGE	
LA TASSE		<b>ENTRETIEN ET MAINTENANCE .....</b>	<b>58</b>
LE CAFÉ PARFAIT		DIAGNOSTIC DES PANNES	
<b>PRÉPARATIFS .....</b>	<b>46</b>	RANGEMENT	
PREMIÈRE UTILISATION		GARANTIE	
AVANT CHAQUE UTILISATION		<b>RECETTES .....</b>	<b>60</b>
<b>REMPLISSAGE DU FILTRE .....</b>	<b>48</b>	A BASE D'EXPRESSO, AVEC DE L'EAU	
AVEC DU CAFÉ MOULU		A BASE D'EXPRESSO, AVEC DU LAIT	
AVEC DES DOSETTES ESE			

## MACHINE ESPRESSIVO DE DUALIT

Bienvenue dans l'univers du café Dualit. La machine Espresso a été étudiée en pensant à l'amateur de café, chacun de ses composants contribuant à produire le café idéal – que ce soit le parfait espresso couronné de crème de café, ou le latté velouté et bien crémeux. Comme avec tous les appareils Dualit, vous avez l'assurance d'une machine bien faite, fiable et qui fonctionne sans défaillance, tasse après tasse . . .

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

Avant d'utiliser la machine à café Dualit, vérifiez l'emballage qui doit contenir:

- La machine à café
- Le plateau d'égouttage
- Le réservoir d'eau
- Le porte-filtre
- Le filtre pour 1 tasse
- Le filtre pour 2 tasses
- Le filtre pour dosette ESE
- Une cuillère à doser de 7 g avec tasseur intégré
- Une buse à cappuccino
- Un porte-accessoires pour filtres et buse à cappuccino

## MESURES DE SÉCURITÉ

### VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE A CAFÉ.

**VEILLES À TOUJOURS RESPECTER CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUAND VOUS UTILISEZ LA MACHINE À CAFÉ; CECI PERMETTRA D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE OU D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL.**

- Veillez à ce que la tension de l'appareil corresponde bien à celle de l'alimentation sur secteur. Ne posez pas la machine à café sur un plateau en métal, ou une surface métallique quelconque pendant l'utilisation.
- Ne prenez pas la machine par le réservoir d'eau pour la soulever. Soulevez-la par le châssis.
- Ne posez pas la machine sur une surface en bois ciré, qui risquerait d'être abîmée.
- Ne posez pas la machine sur un plateau ou une autre surface susceptible de recueillir des liquides.
- Ne posez pas la machine sur, ou à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une plaque électrique, un four chaud ou des flammes nues.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant risque d'endommager l'appareil ou de provoquer un accident.

## MESURES DE SÉCURITÉ

FR

- N'utilisez pas la machine sans eau, car la pompe risque d'être fortement endommagée.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez la machine du secteur avant de la nettoyer ou pour l'entretien.
- Ne laissez pas la machine dans une pièce où la température est inférieure à 0°C, car l'eau se trouvant dans le réservoir pourrait geler et l'endommager.
- Avant de remplir le réservoir d'eau, débranchez la machine du secteur.
- Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau.
- N'utilisez pas d'eau pétillante (contenant du dioxyde de carbone).
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau chaude ou bouillante.
- Utilisez toujours la machine avec son plateau d'égouttage posé correctement.
- La machine n'est pas étudiée pour une utilisation commerciale ou industrielle; elle est destinée uniquement à un usage domestique.
- Ne touchez pas les parties métalliques, le porte-filtre ni son boîtier quand la machine est en marche, car vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- N'utilisez pas la machine avec une prise électrique ou un câble d'alimentation endommagé(e). Si le câble est endommagé, son remplacement doit être effectué par Dualit Ltd, un centre agréé de réparation ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 CEE relative à la compatibilité électromagnétique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau ou dans un liquide quelconque.
- Cette machine n'est pas étudiée pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances générales, sauf si elles ont été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance, surtout s'il y a des enfants à proximité. Cet appareil ne doit jamais fonctionner sans surveillance.
- Les enfants doivent être supervisés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec la machine à café.
- Ne pas faire fonctionner la machine sur un plan incliné.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## PRISE EN MAIN DE L'ESPRESSIVO

### FONCTIONNALITÉS

- Pompe pressurisée 15 BAR à amorçage automatique – la pression idéale pour l'extraction efficace du café, conjuguée à la plus grande fiabilité.
- Thermobloc (chauffage de l'eau sur demande) au lieu d'une chaudière (chauffage intégral du réservoir et maintien au chaud).
- Réservoir d'eau amovible de capacité 1,5 litre, facile à remplir.
- Buse à cappuccino permettant d'obtenir une mousse parfaite, sans faillir.
- Châssis en aluminium moulé et corps en inox, gages de la qualité et de la robustesse Dualit.
- Grande plaque pour bien chauffer les tasses.
- Dégagement suffisant pour une grande tasse – permet d'insérer une grande tasse (ou "mug") sous les buses du filtre.
- Témoin visuel indiquant que le plateau d'égouttage est plein.
- Trois options pour le café: une tasse; deux tasses; dosette ESE.
- Porte-accessoires pratique pour ranger les filtres et la buse à cappuccino.

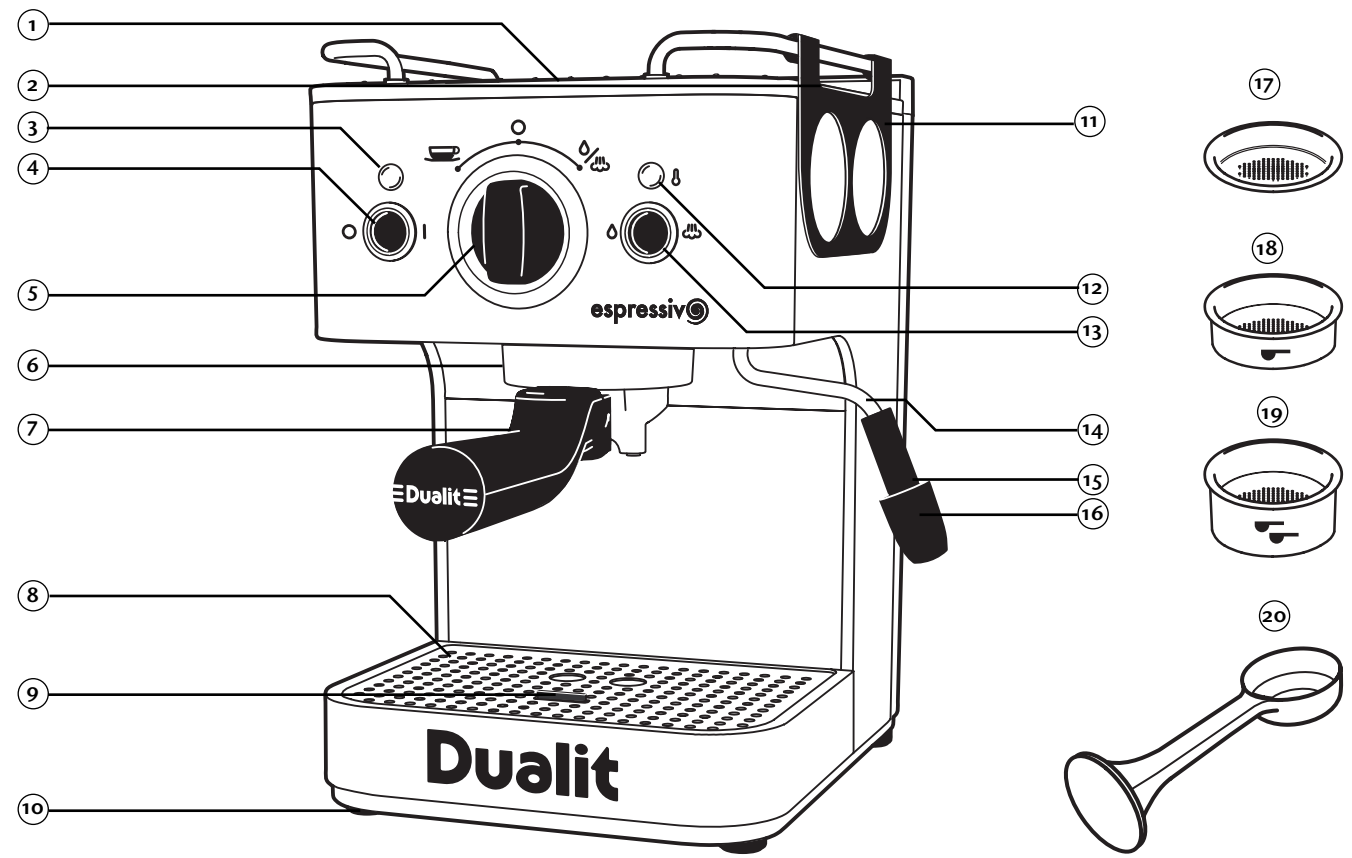
### PIÈCES ET COMMANDES

- ① Plaque chauffante pour tasses
- ② Porte-accessoires pour filtres et buse
- ③ Témoin lumineux de marche
- ④ Interrupteur MARCHE/ARRET
- ⑤ Bouton de sélection Café/Arrêt/Vapeur
- ⑥ Tête de percolateur, disque diffuseur et joint
- ⑦ Porte-filtre
- ⑧ Plateau d'égouttage amovible et capot
- ⑨ Indicateur de niveau d'eau du plateau d'égouttage
- ⑩ Pieds en caoutchouc anti-dérapant
- ⑪ Réservoir d'eau amovible 1,5 litre
- ⑫ Témoin lumineux de température
- ⑬ Sélecteur de vapeur/eau
- ⑭ Bec à vapeur
- ⑮ Orifices d'arrivée d'air
- ⑯ Buse à cappuccino
- ⑰ Filtre à dosette ESE – accepte une dosette pour un expresso simple.
- ⑱ Filtre 1 tasse pour un expresso simple.
- ⑲ Filtre 2 tasses pour un expresso double ou deux expressos simples.
- ⑳ Cuillère à doser de 7 g avec tasseur intégré

# PRISE EN MAIN DE L'ESPRESSIVO

FR

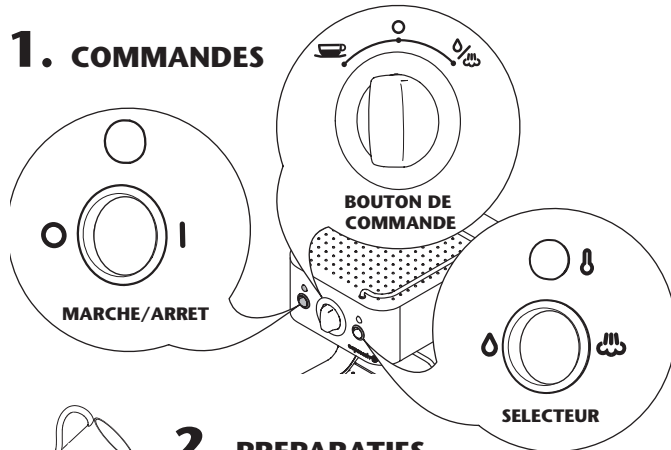
## PIÈCES ET COMMANDES



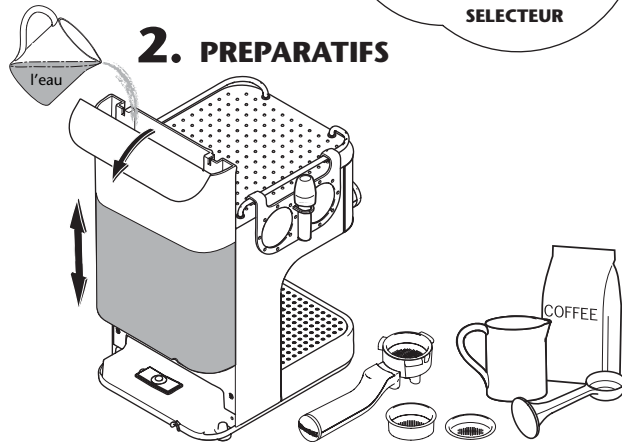
# GUIDE RAPIDE POUR LE CAPPUCINO

## PRÉPARATIFS

### 1. COMMANDES

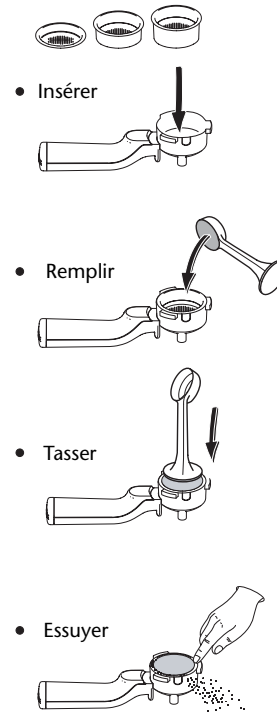


### 2. PRÉPARATIFS

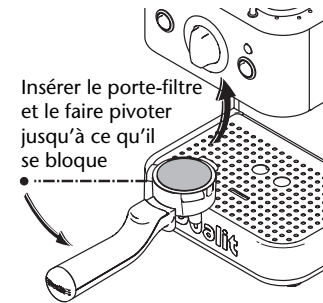


## POUR FAIRE UN EXPRESSO

### 1. LE FILTRE

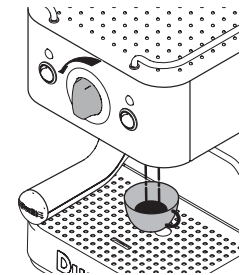


### 2. INSERER LE PORTE-FILTRE



### 3. L'EXPRESSO

- Régler sur '☕'

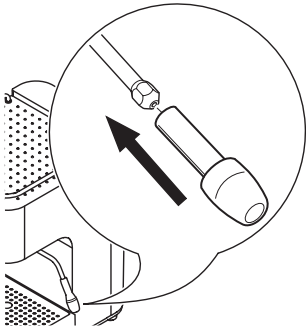


## GUIDE RAPIDE POUR LE CAPPUCCINO

FR

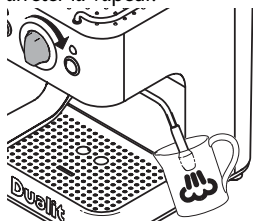
### FAIRE MOUSSER LE LAIT

#### 1. FIXER LA BUSE



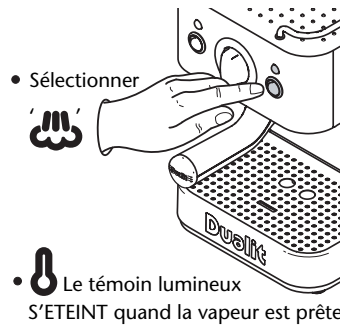
#### 3. ACTIONNER LA VAPEUR

- Remettre sur '0' pour arrêter la vapeur.



- Régler sur '0' pour actionner la vapeur

#### 2. SELECTIONNER LA VAPEUR

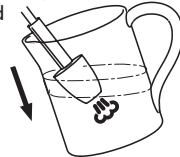


- Sélectionner

- Le témoin lumineux S'ETEINT quand la vapeur est prête

#### 4. UTILISER LA VAPEUR

- Remplir un quart de la cruche de lait froid



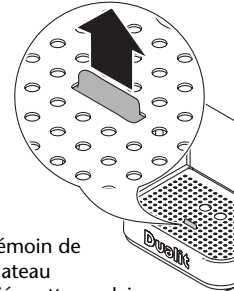
- Maintenir la buse juste au-dessous du niveau du lait ; faire lentement monter et descendre la cruche et la faire tourner autour de la buse jusqu'à ce que le lait soit bien moussant

### NETTOYAGE

#### 1. ACCESSOIRES

- Nettoyer tous les accessoires après chaque utilisation

#### 2. LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

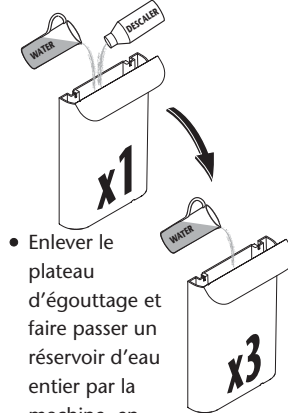


- Témoin de plateau d'égouttage plein
- Enlever et nettoyer – ne pas utiliser de nettoyant ou de chiffon abrasif

### DÉTARTRAGE

#### 1. DÉTARTRAGE

- Pour prolonger la longévité de la machine Espresso, procéder au détartrage **toutes les 3-4 semaines**
- Remplir le réservoir d'eau de solution détartrante



- Enlever le plateau d'égouttage et faire passer un réservoir d'eau entier par la machine, en procédant normalement. Bien rincer la machine en faisant passer un réservoir entier d'eau propre, avant de faire un café

## FORMATION DU BARISTA

### LES GESTES FONDAMENTAUX

**L'Espresso de Dualit fait rentrer l'art du café dans la cuisine. Commençons par une petite formation rapide qui fera de vous, l'amateur de café, le parfait "barista"...**

Six facteurs rentrent dans la confection d'une bonne tasse de café chaud:

1. La variété de café qui convient
2. La mouture
3. L'eau, minérale ou filtrée
4. Le dosage et le tassage
5. La mousse de lait ou la vapeur (le cas échéant)
6. La tasse

Si vous faites le bon choix à chaque étape, vous obtiendrez le café idéal – que ce soit un espresso tout simple, un latté ou un cappuccino.

### 1. VARIÉTÉS DE CAFÉ

Le facteur crucial qui influe sur le goût et l'arôme de votre café, c'est la variété que vous choisissez.

- Il y a deux grandes variétés de café; les deux intègrent diverses variantes qu'on identifie généralement par leur provenance géographique.

**L'ARABICA:** faible teneur en caféine, faible acidité, richesse de goût et d'arôme.

**LE ROBUSTA:** deux fois plus de caféine, forte acidité, moins riche en goût et en arôme.

- C'est à vous de décider si vous recherchez la teneur en caféine ou l'arôme, et de choisir votre café en conséquence. Beaucoup de torréfacteurs mélangent l'Arabica et le Robusta – si c'est le cas, vérifiez le pourcentage de chaque variété dans le mélange.
- La torréfaction influence la force et le goût du café. En règle générale, plus le grain est foncé, plus le café sera fort.
- Essayez des cafés provenant des quatre coins du monde. Comme c'est le cas du vin, le terroir, le climat et les modes de culture ont tous un impact sur le goût du café, qui peut être léger, moyen, ou bien fort et corsé.



## FORMATION DU BARISTA

FR

### STOCKAGE DU CAFÉ

- Achetez du café fraîchement torréfié, si possible en grains que vous pouvez moulinner au fur et à mesure des besoins. Le café aura meilleur goût si vous venez de le moulinner.
- Transférez les grains de café dans un récipient étanche en verre ou en céramique, avec un joint en caoutchouc, dès que vous arrivez chez vous. L'idéal est d'utiliser un récipient opaque qui protège les grains de la lumière. Les grains de café doivent être conservés à l'abri de l'air, de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
- Le café en grains se conserve 15 jours dans un récipient étanche, ou 45 jours dans le congélateur (mais vous ne devez pas les sortir plus d'une fois du congélateur – dès que vous ouvrez le sac, les grains de café sont exposés à l'air et l'arôme commence à se détériorer). Si vous achetez le café en grosses quantités, répartissez-le dans plusieurs sacs/récipients que vous allez congeler.
- Une fois moulinné, le café se conserve seulement 3 jours; vous ne devez moulinner que la quantité de grains que vous allez utiliser. Si vous avez l'habitude de boire du café tôt le matin, vous pouvez le moulinner la veille et le conserver dans un récipient étanche.

### DOSETTES ESE

Le système ESE (Easy Serving Espresso) permet de préparer un espresso en utilisant de simples dosettes de café. Finis les dosages approximatifs, le marc de café qui se répand partout – vous obtenez un café parfait.

- La dosette contient une dose de café moulu torréfié, comprimée et scellée entre deux feuilles de papier filtre ESE spécialement étudié.
- Utilisez une dosette pour confectionner un espresso.
- Les dosettes n'ont pas besoin d'être stockées dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Les dosettes ESE sont fabriquées en plusieurs tailles correspondant aux différents types de machine. Pour votre machine à café Dualit, c'est la **dosette ESE type 44** que vous devez choisir.



Soyez à l'affût du logo ESE sur les dosettes de café compatibles.

## FORMATION DU BARISTA

### 2. LA MOUTURE

Hormis le type et la variété du grain de café, c'est également la mouture du café qui détermine s'il sera fort ou non.

- Pour les machines à expresso, il faut du café finement moulu car une mouture grossière compromettra l'extraction.
- Si vous avez un moulin à café à meule Dualit, essayez le réglage n° 3 – vous saurez immédiatement si vous avez la bonne mouture: vous obtiendrez à la surface du café 2 à 3 mm de crème dense.
- Une mouture trop grossière entraînera un café sous-extrait, se traduisant par un liquide brun, mais sans aucun goût.
- Une mouture trop fine entraînera un café sur-extrait, et un goût amer.
- Si vous achetez du café moulu, veillez à bien choisir une mouture adaptée pour la machine à expresso.
- La mouture à la lame brûle le grain de café et réduit sa teneur en huiles, ce qui compromet son arôme.

### 3. L'EAU

L'eau minérale en bouteille ou filtrée est toute indiquée, car elle permettra de réduire la fréquence des détartrages de la machine.

- Veillez à bien utiliser de l'eau fraîche; ne laissez pas de l'eau stagner plus de 12 heures dans le réservoir, car le goût du café sera compromis.
- La température idéale de l'eau pour confectionner du café est juste au-dessous du point d'ébullition. L'eau bouillante ébouillanterait la mouture de café, ce qui produirait un café amer. Si la température est trop basse, les huiles et les arômes du café ne seront pas extraits correctement.
- La machine à café Dualit chauffera l'eau à la température idéale pour chaque tasse d'expresso.

## FORMATION DU BARISTA

FR

### 4. DOSAGE ET TASSAGE

La machine à café Dualit est accompagnée d'une cuillère à doser/tasser de 7 g (20).

- Une cuillère rase de café moulu correspond à une dose parfaite pour un espresso simple.
- Le tasseur à l'extrémité de la cuillère permet de niveler la mouture de café.
- Si la mouture de café est fermement et uniformément compactée (sans forcer), l'eau se fraie un passage au travers du café de manière propice à l'extraction de l'arôme idéal.

Le barista accompli tassera doucement la mouture de café sans taper le porte-filtre (7), en donnant un léger tour de poignet pour "unifier" la surface du café compacté.

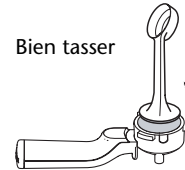
- Le tassage est essentiel car l'eau se fraie un passage au travers du café à très haute pression; elle empruntera automatiquement le chemin offrant la moindre résistance.



**1** Insérer le filtre dans le porte-filtre



**2** Remplir le filtre de café moulu



**3** Bien tasser



**4** Essuyer le rebord du filtre pour éliminer toute trace de café

- Si la mouture de café a bien été tassée uniformément, l'eau n'a pas d'autre choix que de s'écouler uniformément au travers du café, pour en extraire l'arôme optimal.
- Si du café s'est répandu sur les bords du porte-filtre, le joint sera défectueux et l'extraction du café sera compromise, il faut donc bien essuyer à chaque fois le bord du filtre pour qu'il soit bien propre. Sinon, de l'eau risque de s'échapper de la tête du percolateur.

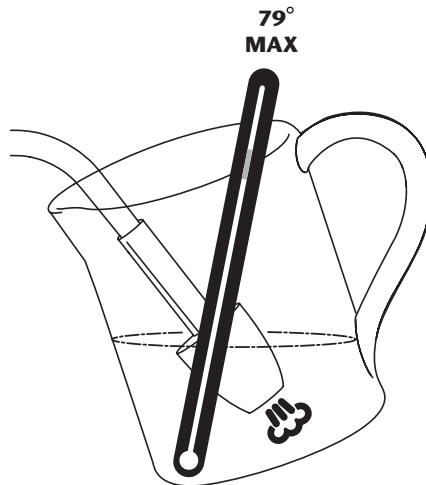
## FORMATION DU BARISTA

### 5. MOUSSE ET VAPEUR

Le bec à vapeur permet d'injecter de minuscules bulles d'air dans le lait, pour former de la mousse et donner un aspect velouté.

- La mousse de lait est utilisée pour le cappuccino et le latté, mais ce dernier est plus velouté car la buse va jusqu'au fond de la cruche pour faire mousser le lait – alors que dans le cappuccino, la couche de mousse de 1 cm est à la surface.
- Vous obtiendrez du lait moussant meilleur et plus chaud si vous utilisez une cruche ou un pot à mousser en inox.

Assurez-vous qu'il y a suffisamment de lait dans la cruche pour pouvoir obtenir une bonne mousse – elle doit être remplie au quart, ou à la moitié, si elle a la contenance d'une grande tasse ("mug").



- Servez-vous de lait froid – quel que soit le type de lait – entier, demi-écrémé, ou écrémé – vous obtiendrez de la mousse, mais moins il contient de matières grasses, plus la mousse sera dense. Avec le lait entier, la mousse se dissout rapidement.
- Ne faites pas bouillir le lait – il doit atteindre 70–75°C. Dès qu'il atteint 79°C, la mousse disparaît. Apprenez à reconnaître le bruit du lait qui mousse; quand la mousse est prête, la buse fait moins de bruit.
- Le bec à vapeur peut également être utilisé pour ajouter de l'eau chaude à l'expresso, afin d'obtenir un café noir allongé, type "americano".

## FORMATION DU BARISTA

FR

### 6. LA TASSE

Vous devez toujours servir le café dans une tasse chaude; ainsi, l'arôme du café se développe et le café reste chaud plus longtemps.

- L'expresso refroidit particulièrement vite s'il est versé dans une tasse froide. C'est pour cela que la machine à café Dualit est équipée d'une plaque chauffante pour les tasses.
- Placez les tasses sur la plaque chauffante. Vous pouvez également utiliser la fonction "eau chaude" pour rincer les tasses et les chauffer.
- Dualit produit également des tasses à café spéciales en inox à double paroi isolée, qui permettent de conserver un café chaud plus longtemps.

### LE CAFÉ PARFAIT

Vous cherchez à obtenir 2 à 3 mm de crème à la surface de l'expresso, et une couleur intense marron foncé en dessous (la couleur exacte dépend de la variété de café que vous avez choisie).

- Le café doit être aromatique (qu'il soit léger et parfumé, ou fort et corsé), sans aucune trace d'amertume. Le café doit être chaud jusqu'au fond de la tasse.
- Le cappuccino est un expresso sur lequel on verse du lait chaud, couronné de mousse. Le café et le lait sont utilisés à peu près en proportion égale.
- Le lait doit être chauffé à la vapeur suffisamment longtemps pour que le cappuccino (ou le latté) soit servi bien chaud.
- Le latté contient un tiers d'expresso et près de deux tiers de lait chaud; le lait doit être bien moussant, pour lui donner plus de velouté.

## PRÉPARATIFS

### PREMIÈRE UTILISATION

Avant de l'utiliser pour la première fois, vous devez bien rincer à l'eau la machine à café.

1. Suivez les instructions pour la préparation d'un espresso, pages 18 à 21, mais en laissant le porte-filtre (7) vide, c'est-à-dire sans ajouter ni filtre (17), (18) ou (19), ni café moulu.

Faites s'écouler le contenu du réservoir d'eau (11) dans la machine; ceci rincera la machine pour qu'elle soit prête à fonctionner avec du café.

2. Remplissez le réservoir et faites fonctionner la vapeur pendant 15 secondes, en suivant les instructions page 22, puis faites couler l'eau chaude pendant 15 secondes, comme indiqué page 21.
3. Avant de les utiliser, vous devez laver le porte-filtre, la cuillère à doser, les filtres, le réservoir d'eau et la buse à cappuccino (16) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, les rincer et les essuyer.

**N.B.:** Le bouton de commande (5) sera un peu difficile à tourner si la machine est neuve. Il deviendra plus maniable au fur et à mesure que vous l'utiliserez.

### AVANT CHAQUE UTILISATION

**IMPORTANT: VEILLENZ À CE QUE LE RÉSERVOIR D'EAU CONTIENNE SUFFISAMMENT D'EAU QUAND LA MACHINE À CAFÉ EST EN MARCHE. SI LE RÉSERVOIR D'EAU EST VIDE QUAND VOUS ALLUMEZ LA MACHINE, VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LA POMPE.**

Avant chaque utilisation, la machine à café doit être préparée en procédant comme suit.

1. Vérifiez que la machine est bien débranchée.
2. Remplissez le réservoir d'eau soit en ouvrant le couvercle et en versant l'eau directement dans le réservoir à l'aide d'une cruche ou d'une bouteille, soit en retirant le réservoir pour le remplir au robinet. Pour ce faire, tenez le réservoir par ses côtés et soulevez-le à la verticale. Pour remettre le réservoir en place, accrochez-le sur les taquets et veillez à ce qu'il soit bien enclenché dans la valve à la base.

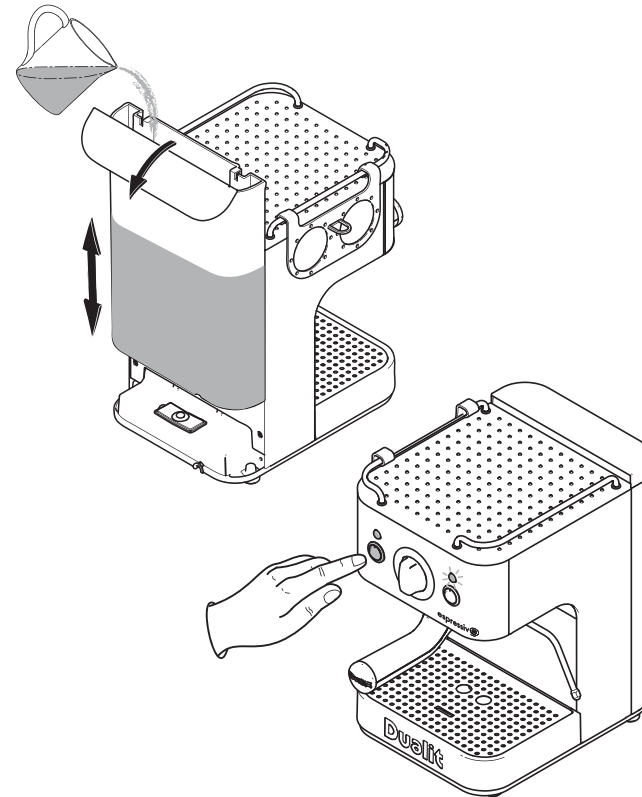
L'idéal est d'utiliser de l'eau minérale ou filtrée. Ceci permettra de réduire l'entartrage de l'intérieur de la machine et d'obtenir un espresso qui aura meilleur goût.

## PRÉPARATIFS

FR

### AVANT CHAQUE UTILISATION

3. Branchez l'Espresso et mettez-le en marche. Le témoin lumineux de mise sous tension (3) s'allume.
4. Placez les tasses sur la plaque chauffante (1) pour qu'elles chauffent pendant que vous préparez l'expresso.
5. Le témoin de température (12) s'allumera pendant que la machine chauffe pour atteindre la température requise. Quand ce témoin s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
6. Pendant qu'elle chauffe, rassemblez tout ce dont vous avez besoin (sauf le lait, que vous laissez dans le réfrigérateur jusqu'au dernier moment): le café moulu ou les dosettes ESE; la cruche en inox pour faire mousser le lait; la tasse pour l'expresso; une seconde tasse (le cas échéant) si vous voulez un café allongé; enfin, la cuillère à doser/tasser (20). Broyez les grains de café maintenant, si ce n'est déjà fait.



## REPLISSAGE DU FILTRE

### AVEC DU CAFÉ MOULU

**IMPORTANT: PRENEZ GARDE À NE PAS TROP REMPLIR LE FILTRE DE CAFÉ ET VEILLEZ À BIEN ESSUYER LE REBORD DU FILTRE POUR ÉLIMINER TOUT EXCÈS. SI DU CAFÉ EST PRÉSENT SUR LE REBORD DU FILTRE, LE JOINT ENTRE LE PORTE-FILTRE ET LA TÊTE DE PERCOLATEUR SERA COMPROMIS, AVEC UN RISQUE DE FUITE.**

Pour obtenir des résultats optimum, broyez votre café en grains dans un moulin à café Dualit. Si vous utilisez du café moulu, veillez à ce qu'il convienne pour les machines à expresso.

1. Préparez la machine en suivant les instructions des pages 16–17.
2. Sélectionnez la taille de filtre appropriée (17), (18) ou (19), selon que vous voulez préparer: un expresso, un double expresso ou deux expressos simples. Veillez à ce que le filtre soit bien sec.

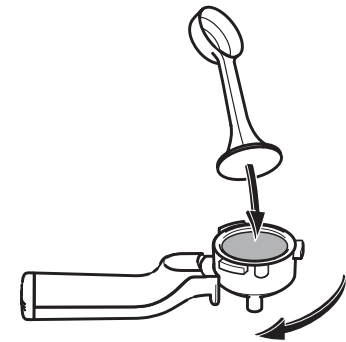


3. Insérez-le dans le porte-filtre (7).

4. A l'aide de la cuillère à doser (20), mesurez une ou deux cuillères rases de café moulu que vous versez dans le filtre.
5. Avec l'autre extrémité de la cuillère à doser, tassez la mouture de café pour la compacter. Vous cherchez à obtenir une mouture de café tassée uniformément, mais pas trop serrée dans le filtre. Pour veiller à ce que l'extraction du café soit équivalente à travers les deux buses, la surface de la mouture de café doit être tassée uniformément dans le filtre.

#### ASTUCE DU BARISTA:

une fois le café bien tassé, il n'est pas rare de voir le barista, d'un tour de poignet, faire doucement tourner le tasseur. En "polissant" ainsi la surface du café, l'expresso aura meilleur goût.





## REPLISSAGE DU FILTRE

FR

### AVEC DES DOSETTES ESE

**VÉRIFIEZ QUE LE FILTRE EN PAPIER ENTOURANT LE CAFÉ EST BIEN RENTRÉ À L'INTÉRIEUR, POUR QUE LE REBORD DU FILTRE EN MÉTAL SOIT BIEN DÉGAGÉ. SINON, LE FILTRE RISQUE DE FUIR QUAND L'EAU PASSE AU TRAVERS POUR L'EXTRACTION DU CAFÉ.**

Vous devez utiliser les dosettes **ESE type 44**, qui sont adaptées à la machine à café Dualit. Soyez à l'affût du logo ESE sur les dosettes de café compatibles.

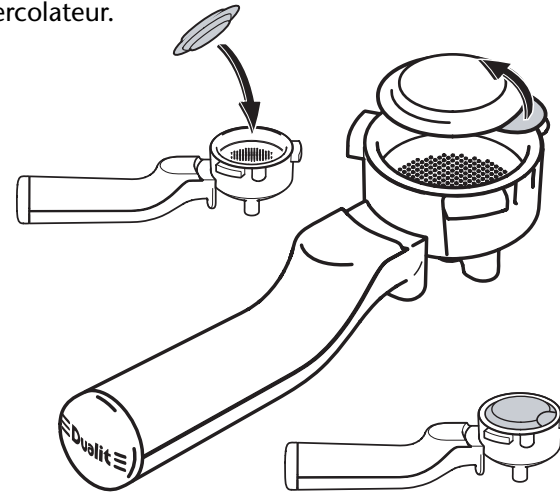
Les dosettes de café sont disponibles dans toutes sortes de points de vente et sur Internet.



Tapez "Dosette ESE" dans le moteur de recherche pour les acheter en ligne ou pour trouver le détaillant le plus proche. Si vous avez du mal à trouver des dosettes, contactez la ligne d'assistance Dualit pour vous renseigner sur les magasins qui les stockent.

1. Sélectionnez le filtre ESE (17) et placez-le dans le porte-filtre (7). Vous ne pouvez confectionner qu'un seul expresso à la fois en utilisant la dosette ESE.
2. Placez dans le filtre une dosette de café neuve. Vérifiez que tout le papier est bien rentré à l'intérieur du filtre.

Assurez-vous que les bords du papier filtre autour du café soient bien repliés à l'intérieur du filtre. Le rebord du porte-filtre doit être dégagé pour que le joint soit bien étanche une fois qu'il est positionné dans la tête de percolateur.



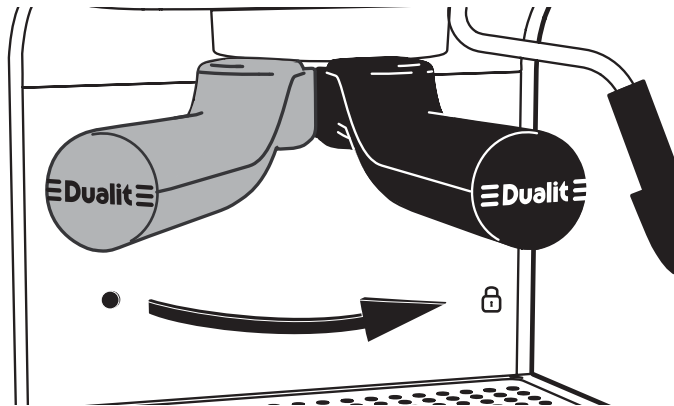
**ASTUCE DU BARISTA:** les dosettes sont toutes indiquées pour le barista débutant, car elles contiennent la mouture de café parfaite, tassée exactement comme il faut. Vous obtenez donc systématiquement de bons résultats, en toute confiance et sans faire de saletés.

## POUR FAIRE UN EXPRESSO

### EXTRACTION

Une fois que la machine a chauffé et que vous avez rempli le filtre de café, vous êtes prêt à confectionner l'expresso.


1. Positionnez le porte-filtre (7) dans la tête de percolateur (6).
2. Assurez-vous que le porte-filtre est bien horizontal et s'enclenche bien dans la tête, puis faites pivoter la la poignée vers la droite jusqu'au bout. Vous sentirez le porte-filtre qui s'enclenche.

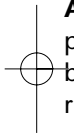
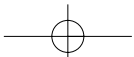
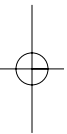


**IMPORTANT:** ne forcez pas, sinon vous risquez d'abîmer le joint de la tête de percolateur (6). Si le porte-filtre ne tourne pas facilement, enlevez-le et recommencez; il n'est peut-être pas bien centré dans la tête du percolateur.

3. Placez 1 ou 2 tasses chaudes sous les buses du porte-filtre. Assurez-vous que les tasses sont placées directement en dessous des deux buses, sinon l'expresso s'écoulera directement dans le plateau d'égouttage (8).

La machine Dualit est conçue de sorte qu'une tasse à expresso ou une grande tasse ("mug") puisse se glisser sous le porte-filtre – si vous voulez un café allongé, vous pouvez le faire directement dans une grande tasse (ou "mug").

4. Pour que l'expresso s'écoule, tournez le bouton de commande (5) dans le sens horaire jusqu'au symbole de la tasse. Vous entendrez la pompe se mettre en marche; c'est tout à fait normal. 
5. Une fois que la machine à café a atteint la température correcte pour l'extraction, le témoin de température orange (12) s'éteindra et l'expresso coulera lentement par les buses du filtre. Cela prendra quelques secondes.
6. Quand la tasse contient la quantité de café voulue (environ 20–25 secondes pour un expresso), remettez le bouton de commande en position arrêt. L'eau continuera à s'écouler environ 5 secondes après l'arrêt de la machine. N'essayez pas d'extraire un volume supérieur à celui d'un expresso (environ 44 ml), car le goût s'altère rapidement et la machine finira par produire uniquement de l'eau marron.



7

8

**A**  
p  
t  
r

U  
p  
a


**M**  
c  
a  
v  
p

L  
k  
r

## AJOUTER DE L'EAU OU DU LAIT

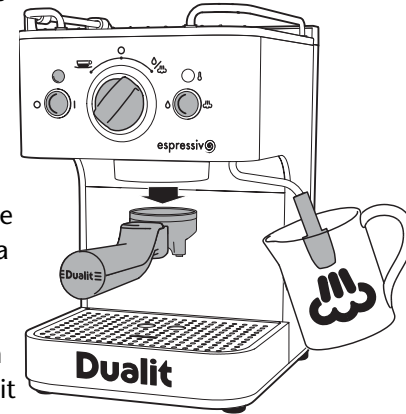
### LAIT MOUSSANT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ

Le cappuccino classique est un espresso auquel on ajoute du lait chaud, surmonté d'une couche de 1 cm de lait moussant. Le latté contient les mêmes proportions d'espresso et de lait, mais on fait mousser tout le lait pour obtenir une texture plus veloutée.

1. Préparez l'espresso en suivant les instructions précédentes.
2. Avant d'utiliser le bec à vapeur (14), retirez le porte-filtre (7) de la tête de percolateur (6).
3. Assurez-vous que la machine est en marche et réglez le sélecteur vapeur/eau (13) sur "vapeur". 
4. Le témoin de température (12) s'éteint quand la machine atteint la température correcte pour le lait moussant.
4. Posez la buse à cappuccino (16) au bout du bec à vapeur. Enfoncez-la bien jusqu'au bout.
5. Faites pivoter le bec à vapeur sur le côté de la machine.
6. Versez du lait froid dans une cruche en inox. Utilisez environ 100 ml ou un quart d'une grande tasse ("mug") pour chaque cappuccino ou latté. Pour obtenir un résultat optimal, utilisez du lait frais sortant du réfrigérateur. Il est plus facile de faire du lait moussant avec du lait froid écrémé ou demi-écrémé; le lait entier ne produira pas beaucoup de mousse et la mousse ne tiendra pas.

7. Placez la cruche sous le bec à vapeur de sorte que la tête de la buse à cappuccino soit juste enfoncée dans le lait.

8. Tournez le bouton de commande (5) sur la position "vapeur". Vous entendrez la pompe se mettre en route; c'est tout à fait normal. Le bec à vapeur commencera à injecter de la vapeur dans le lait.



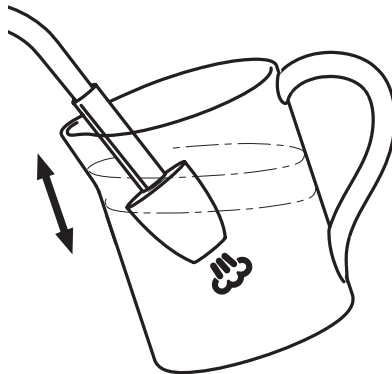
10. Inclinez un peu la cruche de côté, et faites monter et descendre lentement la buse dans la mousse en surface en soulevant et en baissant la cruche.
11. Quand des grosses bulles commencent à éclater, cela veut dire que le lait a atteint 79°C et qu'il bout. A cette température, il ne moussera pas.

## AJOUTER DE L'EAU OU DU LAIT

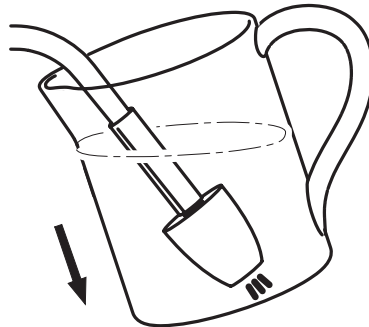
FR

### LAIT MOUSSANT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ

Pour le cappuccino, vous faites mousser le lait seulement en surface, en maintenant les orifices du haut de la buse au niveau de la mousse qui se forme.



Pour le latté, vous pouvez enfoncer la buse dans le lait et faire mousser un peu plus longtemps; en diffusant la mousse dans tout le lait, on obtient un aspect très velouté.



12. Ne laissez pas le bout de la buse à vapeur toucher le fond de la cruche car la circulation de la vapeur risque d'être compromise.
13. Quand vous avez suffisamment de mousse, mettez le bouton de commande en position arrêt. Ne retirez pas la cruche tant que le bec continue à produire de la vapeur.

**N.B.:** quand vous avez remis le bouton de commande en position arrêt, de la vapeur s'échappera du plateau d'égouttage. Ne vous inquiétez pas. La machine évacue l'eau pour faire baisser la température en vue de la prochaine tasse de café.

14. Avant de servir le lait moussant, laissez-le reposer environ 15–20 secondes. La mousse et le lait chaud se séparent. Versez alors lentement le lait chaud dans la tasse et étalez la mousse à la cuillère au-dessus du lait.

**Astuce du barista:** c'est au bruit du lait qui mousse que vous saurez quand il faut arrêter la vapeur; quand le lait est prêt, la buse fait moins de bruit. Le lait est prêt dès qu'une couche épaisse de mousse lisse s'est formée en surface.

## NETTOYAGE – SUIVANT CHAQUE UTILISATION

### LIRE CECI AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE

La machine et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation en suivant ces instructions.

Ne mettez pas les plastique accessoires de la machine à café au lave-vaisselle.

Avant de nettoyer la machine, vérifiez qu'elle est bien arrêtée, débranchée, et laissez-la refroidir.

### LE CORPS DE LA MACHINE

La plaque chauffante (1) et l'extérieur de l'Espresso doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon non abrasif humecté avec de l'eau dans laquelle vous avez dilué quelques gouttes de détergent neutre. Essuyez avec un chiffon sec

N'utilisez pas de solvants, qui pourraient abimer les pièces en plastique. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.

### RÉSERVOIR D'EAU

Il faut vider la machine et la rincer après chaque utilisation, et remplir le réservoir d'eau fraîche (minérale ou filtrée) juste avant de confectionner le prochain expresso.

### FILTRES ET PORTE-FILTRE

1. Retirez le porte-filtre (7) et le filtre en tournant vers la gauche la poignée du porte-filtre jusqu'à ce qu'il se détache de la tête de percolateur (6).
2. Pour vider le marc de café du filtre, retournez le porte-filtre au-dessus d'une poubelle et secouez-le doucement. Comme le marc est compacté dans le filtre, il faudra éventuellement cogner légèrement le porte-filtre pour faire tomber le marc.
3. Retirez le filtre du porte-filtre en attrapant les deux décrochements latéraux et en soulevant le bord du filtre jusqu'à ce qu'il se dégage. Comme le filtre est bien emboîté dans le porte-filtre, il est parfois difficile à ôter. Si vous n'y arrivez pas, utilisez un autre filtre pour le soulever du porte-filtre.
4. Quand la machine à café ne fonctionne pas, retirez le porte-filtre de la tête de percolateur pour éviter que le joint ne se détériore (6).
5. Les filtres (17), (18) ou (19) doivent être lavés après chaque utilisation.

## NETTOYAGE – APRES CHAQUE UTILISATION

FR

### BEC A VAPEUR ET BUSE A CAPPUCINO

**ATTENTION: LA VAPEUR SORTANT DU BEC À VAPEUR EST TRÈS CHAUDE ET PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES. NETTOYEZ LE BEC À VAPEUR ET LA BUSE APRÈS CHAQUE UTILISATION, MAIS ATTENDEZ D'ABORD QU'ILS AIENT REFROIDI.**

1. Enlevez la buse à cappuccino (16) du bec à vapeur (14) en tirant dessus et lavez-la à l'eau courante pour éliminer toute trace de lait. Quand elle est propre, placez-la dans le porte-accessoires (2). En procédant ainsi, vous aurez toujours sous la main une buse propre pour le prochain café.
2. Nettoyez le bec à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer qui risqueraient d'abîmer l'appareil.
3. Immergez rapidement le bec à vapeur dans une cruche d'eau et mettez le bouton de commande (5) en position "vapeur" en réglant le sélecteur vapeur/eau (13) sur "vapeur". Ceci éliminera toute trace de lait à l'intérieur du bec à vapeur. Rincez en faisant couler de l'eau du bec à vapeur.
4. Si le bec à vapeur se bouche, éliminez les résidus à l'aide d'une aiguille. Pour éviter ce problème, nettoyez-le après chaque utilisation.

### PLATEAU D'EGOUTTAGE

**LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE DOIT ÊTRE VIDÉ RÉGULIÈREMENT. POUR LE RETIRER, ARRÊTEZ LA MACHINE ET PATIENTEZ 5 MINUTES POUR QU'ELLE SE VIDANGE ET REFROIDISSE COMPLÈTEMENT.**

1. Quand le flotteur rouge (9) dépasse du capot du plateau d'égouttage (8), cela signifie que le plateau est rempli.
2. Soulevez le capot en enfonçant les doigts dans les orifices prévus à cet effet. Si vous venez de vous servir de la machine, assurez-vous que le plateau n'est pas trop chaud, ou rempli d'eau chaude.
3. Soulevez le devant du plateau d'égouttage et enlevez-le en tirant doucement vers vous. Faites attention à ne pas renverser de liquide.
4. Enlevez le capot en plastique à l'arrière du plateau et lavez les pièces à l'eau avec un peu de liquide vaisselle; rincez et séchez.
5. Pour replacer le plateau, suivez les instructions dans le sens inverse. Quand vous remplacez le plateau d'égouttage, assurez-vous que le capot soit bien positionné.

## NETTOYAGE PONCTUEL

### FILTRES ET PORTE-FILTRE

Vérifiez les petits orifices des filtres (17), (18) ou (19) pour vous assurer qu'ils ne sont pas bouchés et, le cas échéant, lavez-les avec une brosse.

Petit à petit, des particules de café peuvent s'accumuler à la jointure entre le porte-filtre et la tête de percolateur (6). Vous pouvez les éliminer avec une brosse souple.

### DISQUE DIFFUSEUR ET JOINT

**IMPORTANT: FAITES TRÈS ATTENTION À NE PAS TORDRE LE FILETAGE DE LA VIS QUAND VOUS DÉPOSEZ OU REMONTEZ L'ENSEMBLE DISQUE DIFFUSEUR.**

Le disque diffuseur et le joint (6) doivent être nettoyés périodiquement. Des petites particules de café peuvent boucher les orifices du disque diffuseur.

1. Retirez le plateau d'égouttage (8) et assurez-vous que le réservoir d'eau (11) est vide ou qu'il a été enlevé.
2. Dévissez la vis au centre du disque diffuseur en tournant dans le sens antihoraire; le disque diffuseur et le joint tomberont tout seuls.
3. Dégagez le disque diffuseur du joint et nettoyez-les. Servez-vous d'une brosse pour éliminer toutes les particules de café.
4. Remontez le joint sur le disque diffuseur. Assurez-vous que le disque diffuseur est bien emboîté dans le joint.
5. En faisant attention à respecter le filetage, revissez l'ensemble disque diffuseur dans la tête de percolateur.
6. Vous devez bien serrer, sinon vous aurez des fuites quand vous ferez du café.



## NETTOYAGE PONCTUEL

FR

### DÉTARTRAGE

#### ASSUREZ-VOUS QUE LE PRODUIT DÉTARTRANT CONVIENT AUX MACHINES À CAFÉ.

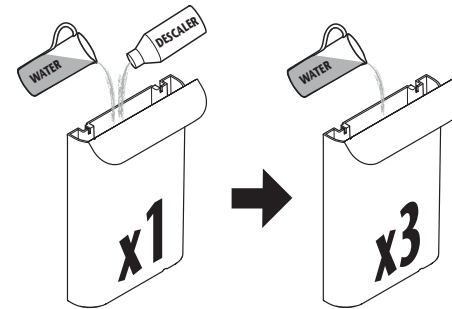
Si l'eau est très calcaire dans les environs, nous vous conseillons de détartrer régulièrement la machine à café, au moins une fois par mois. Si l'eau est moyennement calcaire, faites un détartrage tous les deux mois.

Quand la machine a besoin d'un détartrage, l'eau s'écoulera plus lentement que la normale par les orifices du filtre, ou bien la machine produira moins de vapeur.

Dans les cas extrêmes, l'eau ne coulera plus du tout si la machine est très entartrée; évitez ceci en détartrant régulièrement.

Utilisez seulement un détartrant recommandé pour machines à café et récipients en plastique. Ce type de produit est vendu dans la plupart des supermarchés et chez les vendeurs de machines à café. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

1. Remplissez le réservoir d'eau (11) avec la solution de détartrage.



2. Mettez la machine en marche comme pour faire un café et utilisez la vapeur jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
3. Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre.
4. Procédez comme pour faire un café et vidangez la machine avec l'équivalent de trois fois le réservoir d'eau. Ceci éliminera toute trace de produit détartrant.

**REMARQUE:** cette opération peut être dangereuse si vous utilisez d'autres produits non recommandés. Utilisez uniquement des produits détartrants conseillés pour machines à café domestiques.

Toute panne de machine due à l'entartrage est exclue de la garantie.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### DIAGNOSTIC DES PANNES

#### IMPOSSIBLE D'AVOIR DE L'EAU CHAUDE POUR FAIRE DU THÉ OU UN CAFÉ ALLONGÉ, TYPE AMERICANO

- Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir (11) et que le sélecteur vapeur/eau (13) est réglé sur "eau".
- Il se peut que de l'air ait pénétré dans le circuit et désactivé la pompe. Si alors que vous avez vérifié la présence d'eau dans le réservoir, le sélecteur vapeur/eau, vous n'obtenez toujours pas d'eau chaude, faites un détartrage ou appelez le service d'assistance au 01293 652 500.

#### LE CAFÉ FUT DU REBORD DU PORTE-FILTRE

- Le filtre (19) ou (19) contient éventuellement trop de café moulu, ce qui empêche le joint de fonctionner correctement dans la tête de percolateur (6). Videz le filtre et remplissez-le à nouveau, en mesurant bien une cuillère (20) de café moulu.
- Si vous utilisez une dosette, veillez à bien rentrer les bords du filtre en papier dans le filtre, sinon le joint entre le porte-filtre et la tête de percolateur (6) ne fonctionnera pas correctement.
- Vérifiez le rebord du filtre, au cas où du café moulu aurait débordé. Essayez le rebord et recommencez.

- Le joint (6) s'est peut-être déplacé, vérifiez son positionnement en suivant les instructions page 26.
- Essayez de faire "reculer" la poignée d'un ou deux degrés, ceci permettra éventuellement de réaligner le porte-filtre (7) avec le joint.

#### PAS DE VAPEUR

- Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que le sélecteur vapeur/eau (13) est réglé sur "vapeur".
- A l'aide d'une aiguille, éliminez toute obstruction qui pourrait boucher l'orifice du bec à vapeur (14).
- Détartrez la machine.

#### LA MACHINE PRODUIT DE L'EAU MARRON ET FROIDE

- La mouture de café n'est pas assez fine. Pour obtenir un café plus fort et plus chaud, utilisez du café moulu plus fin en tassant légèrement.

#### LE CAFÉ NE S'ÉCOULE PAS, OU TRÈS LENTEMENT

- Attention au tassage. Si vous tassez trop la mouture de café, cela peut empêcher le café de s'écouler à travers le filtre.
- Vérifiez le filtre contenant le café moulu. Si les perforations sont bouchées, nettoyez-le avec une brosse. Si cela ne

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

FR

### DIAGNOSTIC DES PANNES

résout pas le problème, faites tremper le filtre pendant une heure dans de l'eau avec du liquide vaisselle, puis frottez-le à la brosse. Ceci devrait dégager les perforations.

- Faites fonctionner la machine sans le porte-filtre pour voir si le problème vient de là.
- Il est possible que l'écoulement réduit du café soit dû à une obstruction dans le disque diffuseur (6) perforé à l'intérieur de la tête du percolateur. Au bout d'un certain temps, l'accumulation de graisse et de calcaire dans la machine peut causer ce genre de problème.
- Si l'eau ne s'écoule pas régulièrement de toutes les perforations du "disque diffuseur", il faut le nettoyer. Enlevez le disque diffuseur en défaisant le boulon à l'intérieur de la tête de percolateur, voir page 26. Nettoyez-le avec un cure-dents ou faites-le tremper dans une solution détartrante.

#### L'EAU FUIT ABONDAMMENT DU PORTE-FILTRE

- Le porte-filtre n'est pas positionné correctement au-dessous de la tête de percolateur. Enlevez-le et remettez-le correctement.
- Le joint dans la tête de percolateur est éventuellement sale, ou trop usé.

- Vérifiez le rebord du filtre, au cas où du café moulu aurait débordé. Essuyez le rebord et recommencez.

#### LA POMPE EST TRÈS BRUYANTE

- Vérifiez que le réservoir contient de l'eau. Sinon, remplissez-le et recommencez.
- Il est normal que la pompe fasse un peu de bruit et vibre, car c'est un engin puissant.

#### IL N'Y A PAS BEAUCOUP DE CRÈME DE CAFÉ SUR L'EXPRESSO

- La mouture de café n'est pas assez fine.
- Le café n'est pas assez frais, ou il est desséché.
- La mouture de café est trop tassée, ou pas assez tassée.
- Essayez à nouveau avec du café tout frais et une mouture plus fine, en tassant soigneusement le café dans le filtre. Vous pouvez également essayer une dosette ESE qui contient du café à la mouture idéale et parfaitement tassée.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### DIAGNOSTIC DES PANNES

#### PAS ASSEZ DE MOUSSE DE LAIT

- Vous avez utilisé du lait entier, ou du lait qui n'était pas assez froid. Servez-vous de lait froid écrémé, ou demi-écrémé, que vous venez de sortir du réfrigérateur.
- Le bec à vapeur (14) ou la buse à cappuccino (16) est peut-être bouchée. Faites tremper la buse à cappuccino dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une aiguille l'extrémité du bec à vapeur, ainsi que les orifices d'arrivée d'air.
- Détartrez la machine.

### RANGEMENT

Si vous prévoyez de ne pas utiliser la machine pendant une période prolongée, nettoyez-la en suivant les instructions à la page 24 et rangez-la dans un local frais, avec le réservoir vide.

A la prochaine utilisation, procédez comme si la machine était neuve et rincez-la comme pour une première utilisation; voir page 16.

### GARANTIE

Si votre machine à café tombe en panne dans l'année suivant la date d'achat, nous la réparerons ou nous la remplacerons gratuitement, sous réserve que:

- elle n'a pas subi de mauvaise utilisation, négligence ou dommage quelconque.
- elle n' a pas été modifiée.
- vous présentez la facture pour montrer la date d'achat de la machine à café
- vous avez procédé à son détartrage à intervalles réguliers.

Cette garantie n'affecte en aucun cas vos droits de recours.

Pour obtenir des conseils d'utilisation concernant la machine à café Dualit ou tout autre produit de la gamme Dualit, vous pouvez contacter le service d'assistance clientèle Dualit au +44(0) 1293 652 500 (de 9h00 à 17h00 du lundi au vendredi), ou par email à l'adresse [info@dualit.com](mailto:info@dualit.com).

## RECETTES

FR

### A BASE D'ESPRESSO, AVEC DE L'EAU

L'expresso est le point de départ de la plupart des boissons à base de café. Une fois que vous l'avez confectionné, il suffit d'ajouter de l'eau chaude ou du lait pour créer des boissons variées.

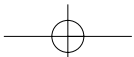
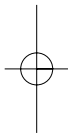
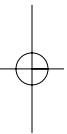
- **Le café américain allongé – type "americano"** – est à la base un expresso (au moins un double expresso, en général), auquel on ajoute de l'eau chaude pour obtenir un café plus léger qui ressemble au café filtre, mais qui n'a pas le même goût.
- **Le café très allongé** ressemble à l'americano, sauf qu'on procède en sens inverse (l'expresso est versé dans l'eau chaude et non pas le contraire)
- **Le "lungo"** se distingue de l'americano. Il s'agit en général d'un double expresso, mais au lieu de rajouter de l'eau a posteriori, on fait passer directement toute l'eau à travers le café moulu dans la machine.
- **Le "ristretto"** est un expresso confectionné avec beaucoup moins d'eau que la normale; on obtient une demi-tasse à expresso de café très fort.

### A BASE D'ESPRESSO, AVEC DU LAIT

- **Le "cappuccino"** contient des proportions égales d'expresso, de lait et de mousse de lait; on le saupoudre parfois de cannelle ou de chocolat en poudre.
- **Le "caffè latte" ou "caffè e latte"** est souvent appelé "latté" tout court; c'est un expresso auquel on ajoute du lait chaud, surmonté de la mousse obtenue en faisant chauffer le lait.

Le "latté" contient un tiers d'expresso et près de deux tiers de lait chaud. Comme on ajoute plus de lait chaud moussant, on obtient un café moins fort que le cappuccino. Le latté est souvent servi dans un grand verre; si l'expresso est versé lentement dans le lait chaud, le long de la paroi du verre, on obtiendra trois couches de couleurs différentes dans le verre: le lait au fond, la mousse au sommet et l'expresso entre les deux.

- **Le "mocha"** est un latté auquel on ajoute du chocolat.
- **Le "caffè macchiato"** – "macchiato" signifie "marqué" ou "à pois" – est un expresso auquel on ajoute un doigt de lait chaud (de 30 à 60 g), parfois sucré ou contenant un peu de sirop aromatisé.



# INHALT

DE

<b>DUALIT ESPRESSIVO-MASCHINE.....</b>	<b>64</b>	<b>ESPRESSO ZUBEREITEN .....</b>	<b>80</b>
<b>LIEFERUMFANG .....</b>	<b>64</b>	BRÜHEN	
<b>SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....</b>	<b>64</b>	<b>WASSER ODER MILCH HINZUFÜGEN .....</b>	<b>81</b>
<b>MACHEN SIE SICH MIT IHRER ESPRESSIVO VERTRAUT .....</b>	<b>66</b>	HEISSES WASSER FÜR EINEN CAFÉ AMERICANO	
BESONDERE MERKMALE		SCHÄUMEN FÜR EINEN CAPPUCCINO ODER CAFFÈ LATTE	
TEILE UND BEDIENELEMENTE		<b>REINIGEN – NACH JEDEM GEBRAUCH.....</b>	<b>84</b>
<b>KURZANLEITUNG FÜR CAPPUCCINO .....</b>	<b>68</b>	VOR DEM REINIGEN DURCHLESEN	
<b>BARISTA-LEHRGANG .....</b>	<b>70</b>	KORPUS	
DIE GRUNDLAGEN		WASSERTANK	
KAFFEEBOHNEN		FILTER UND FILTERHALTER	
KAFFEE RICHTIG LAGERN		DAMPFROHR UND SCHAUMDÜSE	
ESE-PODS (KAFFEEPADS)		TROPFSCHALE	
DER MAHLGRAD		<b>REINIGUNG BEI BEDARF .....</b>	<b>86</b>
WASSER		FILTER UND FILTERHALTER	
DOSIEREN UND ANDRÜCKEN		BRAUSEKOPF & DICHTUNG	
SCHÄUMEN UND ERHITZEN		ENTKALKEN	
DIE TASSE		<b>PFLEGE &amp; WARTUNG .....</b>	<b>88</b>
DER PERFEKTE KAFFEE		FEHLERSUCHE	
<b>VORBEREITUNG .....</b>	<b>76</b>	AUFBEWAHRUNG	
ERSTE BENUTZUNG		GARANTIE	
VOR JEDEM GEBRAUCH		<b>REZEPTE.....</b>	<b>91</b>
<b>FILTER FÜLLEN .....</b>	<b>78</b>	ESPRESSO-BASIS, MIT WASSER	
GEMAHLENE KAFFEE VERWENDEN		ESPRESSO-BASIS, MIT MILCH	
ESE-PODS (KAFFEEPADS) VERWENDEN			

## DUALIT ESPRESSIVO-MASCHINE

Willkommen in der Dualit-Kaffeewelt. Ihre Espresso wurde speziell für Kaffeeliebhaber entwickelt und jedes einzelne Teil mit dem Ziel angefertigt, den ultimativen Kaffee zu bereiten: von einem perfekten „Crema“-Espresso bis zu einem üppigen, samtigen Caffè Latte. Und weil es Dualit ist, können Sie sich darauf verlassen, dass das Gerät zuverlässig und problemlos funktioniert, Tasse um Tasse.

## LIEFERUMFANG

Bevor Sie Ihre Dualit-Kaffeemaschine in Gebrauch nehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass die folgenden Teile im Karton vorhanden sind:

- Korpus der Kaffeemaschine
- Tropfschale
- Wassertank
- Filterhalter
- 1-Tassen-Filter
- 2-Tassen-Filter
- ESE-Pod-Filter (für Kaffeepads)
- 7-g-Messlöffel mit integriertem Drücker
- Schaumdüse
- Zubehörhalter für Filter und Schaumdüse

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

### **BITTE LESEN SIE ALLE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIE KAFFEEMASCHINE IN GEBRAUCH**

### **NEHMEN. BEFOLGEN SIE BEI VERWENDUNG DER KAFFEEMASCHINE STETS ALLE**

### **SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNUNGSHINWEISE, UM VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN AM GERÄT ZU VERMEIDEN.**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt. Stellen Sie die Kaffeemaschine während des Gebrauchs nicht auf ein Metalltablett oder eine andere Metalloberfläche.
- Heben Sie das Gerät nicht am Wassertank in die Höhe. Halten Sie das Gerät nur am Gerätekorpus.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine polierte Holzoberfläche, da diese sonst beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Tablett oder eine Oberfläche, auf der sich Flüssigkeit ansammeln könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht oberhalb oder in der Nähe von Wärmequellen wie z. B. Herdplatten, Backöfen und offenen Flammen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit korrekt eingesetzter Tropfschale.



## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

DE

- Die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Verlängerungskabeln kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Wasser, da dies zu einem Durchbrennen der Pumpe führen kann.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät nie angeschlossen und unbeaufsichtigt, speziell wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten. Dieses Gerät ist nur beaufsichtigt zu verwenden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen mit einer Temperatur unter 0°C auf, da eventuell im Gerät verbleibendes Wasser gefrieren und das Gerät beschädigen könnte.
- Bevor Sie den Wassertank füllen, trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Füllen Sie den Wassertank nicht über die Maximal-Markierung.
- Verwenden Sie kein Sprudelwasser (mit Kohlensäure).
- Füllen Sie den Tank niemals mit heißem oder kochendem Wasser.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen; es darf lediglich für den Eigengebrauch verwendet werden.
- Berühren Sie keinesfalls Metallteile, den Filterhalter oder sein Gehäuse, wenn das Gerät in Gebrauch ist, da sonst Verbrennungen oder Verbrühungen drohen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Dualit Ltd., einem Handelsvertreter des Unternehmens oder einer ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät entspricht der Richtlinie 89/336 CEE hinsichtlich elektromagnetischer Kompatibilität.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf geneigten Oberflächen.

**DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN**

## MACHEN SIE SICH MIT IHRER ESPRESSIVO VERTRAUT

### BESONDERE MERKMALE

- 15-BAR-Druckpumpe mit Bereitschaftsautomatik – dies ist der ideale Druck für die Kaffeezubereitung, kombiniert mit besonderer Zuverlässigkeit.
- Thermobloc (Wassererhitzung bei Bedarf) statt Boiler (voller Tank wird erhitzt und heiß gehalten).
- Abnehmbarer, leicht befüllbarer 1,5-Liter-Wassertank.
- Schaumdüse zaubert immer perfekten Milchschaum.
- Rahmen aus Gussaluminium und Korpus aus rostfreiem Stahl gewährleisten Dualit-Qualität und Haltbarkeit.
- Großer, effizienter Tassenwärmer.
- Ausreichend Platz für hohe Kaffeetassen unter der Filterdüse.
- Anzeigefunktion bei voller Tropfschale.
- Drei Kaffeevarianten: einfach, doppelt und ESE- Pod (Kaffeepad).
- Praktischer Zubehöralter, mit dem Filter und Schaumdüse immer griffbereit sind.

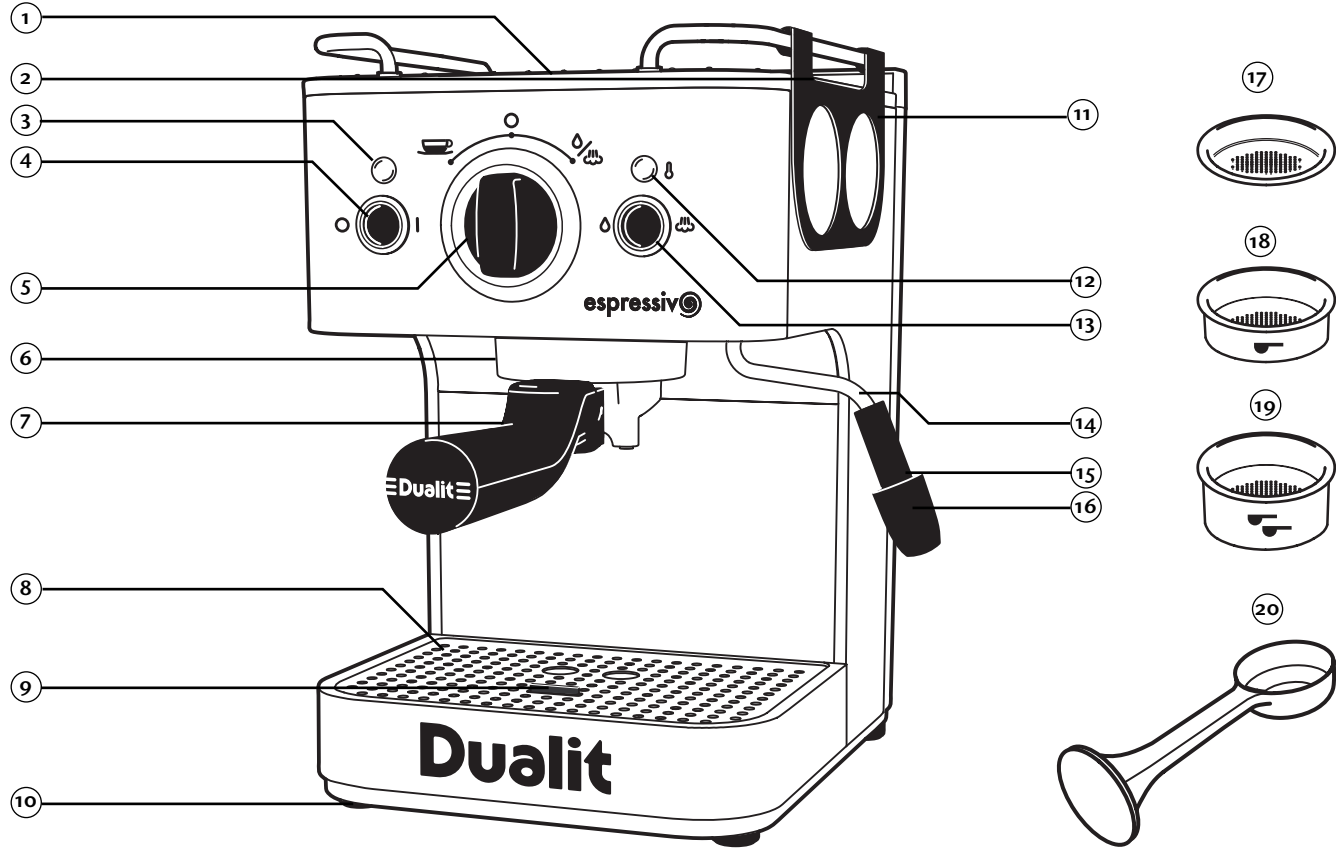
### TEILE UND BEDIENELEMENTE

- ① Warmhalteplatte mit Tassengestell
- ② Zubehöralter für Filter und Düse
- ③ Netzanzeige
- ④ EIN/AUS-Schalter
- ⑤ Kaffee/Aus/Dampf-Regler
- ⑥ Brühkopf, Brausekopfscheibe und Dichtung
- ⑦ Filterhalter
- ⑧ Abnehmbare Tropfschale und Abdeckung
- ⑨ Wasserstandsanzeige in Tropfschale
- ⑩ Rutschfeste Gummifüße
- ⑪ Abnehmbarer 1,5-Liter-Wassertank
- ⑫ Temperaturanzeige
- ⑬ Dampf/Wasser-Wähler
- ⑭ Dampfrohr
- ⑮ Luftzufuhröffnungen
- ⑯ Schaumdüse
- ⑰ ESE-Pod-Filter – ein Pod für einen einfachen Espresso.
- ⑱ 1-Tassenfilter für einen einfachen Espresso.
- ⑲ 2-Tassenfilter für einen doppelten Espresso oder zwei einfache.
- ⑳ 7-g-Messlöffel mit integriertem Drücker

# MACHEN SIE SICH MIT IHRER ESPRESSIVO VERTRAUT

DE

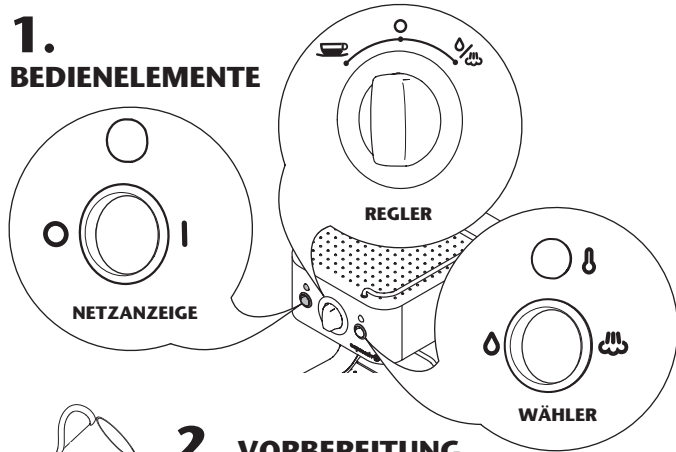
## TEILE UND BEDIENELEMENTE



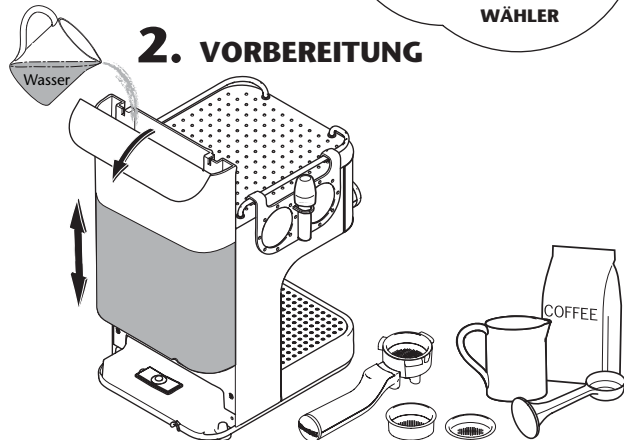
# KURZANLEITUNG FÜR CAPPUCCINO

## VORBEREITUNG

### 1. BEDIENELEMENTE



### 2. VORBEREITUNG

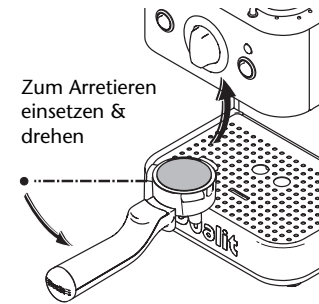


## ESPRESSO

### 1. FILTER FÜLLEN

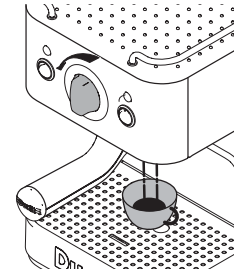
- Filter in Halter einsetzen
- Filter mit Kaffeepulver füllen
- Fest andrücken
- Rand des Halters abwischen, um Kaffeereste zu entfernen

### 2. HALTER EINSETZEN



### 3. EINFACHER ESPRESSO

- Auf '☕' stellen

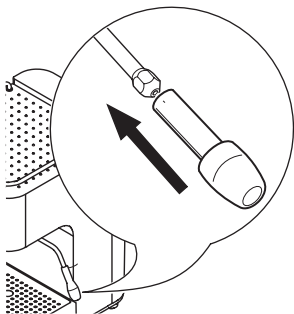


# KURZANLEITUNG FÜR CAPPUCCINO

DE

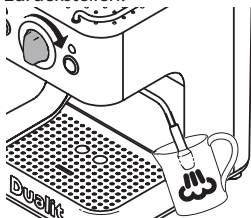
## MILCH SCHÄUMEN

### 1. DÜSE AUFSTECKEN



### 3. AUFDREHEN

- Zum Anhalten auf  $\frac{0}{100}$  zurückstellen.




- Zur Dampferzeugung auf  $\text{O}$  stellen

### 2. DAMPF AUSWÄHLEN

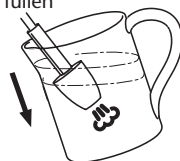


- Auswählen

-  Anzeige erlischt, wenn dampfbereit

### 4. DAMPF ERZEUGEN

- Gefäß zu einem Viertel mit kalter Milch füllen



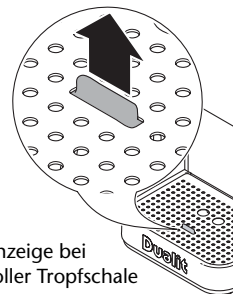
- Düse direkt unter der Milchoberfläche lassen und Gefäß langsam auf und ab bewegen, bis die Milch geschäumt ist

## REINIGEN

### 1. ZUBEHÖR

- Nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile reinigen

### 2. TROPFSCHALE



- Anzeige bei voller Tropfschale
- Herausnehmen und reinigen – kein Scheuermittel und keine Scheuerschwämme verwenden

## ENTKALKEN

### 1. ENTKALKEN

- Verlängern Sie das Leben Ihrer Espresso, indem Sie sie alle 3 bis 4 Wochen entkalken
- Füllen Sie den Wassertank mit Entkalkerlösung



- Spülen Sie die Maschine mit einer kompletten Tankfüllung klaren Wassers durch, bevor Sie wieder Kaffee zubereiten.

## BARISTA-LEHRGANG

### DIE GRUNDLAGEN

**Die Dualit Espresso verwandelt Ihre Küche in ein Café. Beginnen wir mit einem kurzen „Lehrgang“, in dem Sie sich vom Kaffeetrinker in einen echten Barista verwandeln...**

Für eine wirklich gute Tasse Kaffee braucht man sechs Dinge:

1. Die richtigen Kaffeebohnen
2. Den richtigen Mahlgrad
3. Gefiltertes Wasser oder Tafelwasser
4. Die richtige Dosierung und das richtige Andrücken
5. Gegebenenfalls Schäumen oder Erhitzen
6. Die richtige Tasse

Wenn Sie all diese Dinge richtig machen, erhalten Sie die perfekte Tasse Kaffee, egal, ob Sie einen klassischen Espresso oder einen mit Milch gemischten Kaffee wie einen Caffè Latte oder Cappuccino bevorzugen.

### 1. KAFFEEBOHNEN

Der wichtigste Faktor, der für den Kaffeegeschmack letztendlich die entscheidende Rolle spielt, ist die Bohnensorte, die Sie wählen.

- Es gibt im Wesentlichen zwei Arten von Kaffeebohnen, von denen es jeweils zahlreiche Varianten gibt, die sich normalerweise durch ihre Ursprungsregion unterscheiden.

**ARABICA:** Wenig Koffein, wenig Säure, reich an Geschmack und Aroma.

**ROBUSTA:** Doppelte Menge Koffein, viel Säure und wenig Geschmack und Aroma.

- Sie müssen sich also zwischen Koffein und Geschmack entscheiden und die entsprechende Bohnensorte wählen. In vielen Mischungen werden Arabica und Robusta kombiniert – achten Sie hier auf den jeweiligen Anteil.
- Der Röstgrad beeinflusst die Stärke und den Geschmack des Kaffees. Generell gilt: Je dunkler der Röstgrad, umso stärker ist der Kaffee.
- Probieren Sie Bohnen aus unterschiedlichen Teilen der Welt. Wie beim Wein haben Boden, Klima und Anbaumethoden Einfluss auf den Geschmack des Kaffees und ergeben Mischungen von mild und sanft bis hin zu kräftig und dunkel.

## BARISTA-LEHRGANG

DE

### KAFFEE RICHTIG LAGERN

- Kaufen Sie immer frisch gerösteten Kaffee, idealerweise in Form ganzer Bohnen, die Sie erst mahlen, wenn Sie sie benötigen. Ihr Kaffee schmeckt besser, wenn Sie frisch gemahlene Bohnen verwenden.
- Geben Sie die Kaffeebohnen direkt nach dem Einkauf in ein luftdicht verschlossenes Glas oder einen Keramikbehälter mit Gummidichtung. Ein dunkler Behälter, der die Bohnen vor Licht schützt, ist ideal. Die Bohnen müssen vor Luft, Licht, Wärme und Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- In einem luftdicht verschlossenen Behälter halten sich ganze Bohnen vierzehn Tage, im Gefriergerät 45 Tage. (Nehmen Sie sie jedoch nur einmal aus dem Gefriergerät, denn in dem Moment, in dem Sie die Verpackung öffnen und Luft an den Kaffee lassen, ist die Verpackung nicht länger luftdicht, und der Geschmack beginnt nachzulassen.) Verteilen Sie den Inhalt einer großen Kaffeebohnenpackung lieber auf mehrere kleinere Behälter und frieren Sie diese einzeln ein.
- Gemahlener Kaffee hält sich nur drei Tage; mahlen Sie also immer nur die Menge, die Sie gerade brauchen. Wenn Sie frühmorgens Kaffee trinken wollen, mahlen Sie die Bohnen am Abend zuvor und bewahren Sie den Kaffee bis zum Morgen in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf.

### ESE.-PODS (Kaffeepads)

ESE-Pods (Easy Serving Espresso, spezielle Kaffeepads) sind eine einfache Methode, schnell und problemlos einen köstlichen Espresso zuzubereiten, ohne den Kaffee extra abmessen zu müssen.

- Die Pods enthaltenen eine genau dosierte Menge von geröstetem, gemahlenem und komprimiertem Kaffee zwischen zwei Lagen von Spezial-Filterpapier.
- Aus einem Pod erhalten Sie einen Espresso.
- Die Pods müssen nicht im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- ESE-Pods gibt es in verschiedenen Größen für verschiedene Typen von Kaffeemaschinen. Sie brauchen einen **ESE-Pod Nr. 44** für Ihre Dualit-Kaffeemaschine.



Achten Sie auf das ESE-Logo auf den Kaffeepads im Handel.

## BARISTA-LEHRGANG

### 2. DER MAHLGRAD

Die Stärke Ihres Kaffees hängt neben der Kaffeesorte und Anbauregion auch davon ab, wie fein der Kaffee gemahlen wurde.

- Espressomaschinen benötigen fein gemahlene Kaffee, da ein groberer Mahlgrad den Brühvorgang beeinträchtigt.
- Wenn Sie eine Dualit-Kaffeemühle haben, probieren Sie die dritte Einstellung. Dass Sie den richtigen Mahlgrad gewählt haben, erkennen Sie daran, dass der Kaffee eine feinporige, 2–3mm dicke Schaumschicht, die so genannte Crema, hat.
- Zu grob gemahlener Kaffee brüht nicht richtig, Sie erhalten lediglich braunes Wasser ohne Geschmack.
- Zu fein gemahlener Kaffee ergibt einen zu starken Extrakt, der bitter schmeckt.
- Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee kaufen, achten Sie darauf, dass der Mahlgrad für Espressomaschinen geeignet ist.
- Mahlen mit einer Klinge verbrennt den Kaffee und verringert den Ölgehalt, was wiederum den Geschmack beeinträchtigt.

### 3. WASSER

Gefiltertes Wasser oder Tafelwasser ist am besten und sorgt dafür, dass Sie Ihre Maschine nicht so häufig entkalken müssen.

- Verwenden Sie immer frisches Wasser; lassen Sie das Wasser keinesfalls länger als 12 Stunden im Tank stehen, da dies den Geschmack des Kaffees beeinträchtigt.
- Die perfekte Temperatur zum Aufbrühen von Kaffee liegt knapp unter dem Siedepunkt. Kochendes Wasser verbrennt das Kaffeepulver, der Kaffee schmeckt dann bitter. Bei zu niedriger Temperatur werden weder Öle noch Geschmackskomponenten vollständig aus dem Kaffeepulver extrahiert.
- Ihre Dualit-Kaffeemaschine erhitzt das Wasser jedes Mal, wenn Sie einen Espresso zubereiten, auf die perfekte Temperatur.



## BARISTA-LEHRGANG

DE

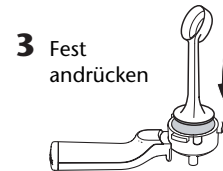
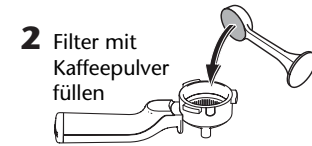
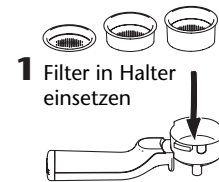
### 4. DOSIEREN UND ANDRÜCKEN

Ihre Dualit-Kaffeemaschine wird mit einem 7-g-Messlöffel mit integriertem Drücker (20) geliefert.

- Ein gestrichener Messlöffel ist die perfekte Dosierung für einen einfachen Espresso.
- Der Drücker am anderen Ende des Messlöffels ist dazu da, dem Kaffeepulver eine gleichmäßige Oberfläche zu geben.
- Wenn der gemahlene Kaffee gleichmäßig und fest (aber nicht zu fest) komprimiert wird, wird das Wasser auf eine Weise durch das Pulver gedrückt, auf die der Geschmack am besten extrahiert wird.

Ein guter Barista drückt den gemahlene Kaffee behutsam fest, ohne den Filterhalter (7) zu berühren, und dreht ihn leicht, um die Oberfläche des komprimierten Kaffeepulvers leicht zu „polieren“.

- Das Andrücken ist wichtig, da das Wasser mit sehr hohem Druck durch den Kaffee gepresst wird und sich automatisch den Weg des geringsten Widerstandes sucht.



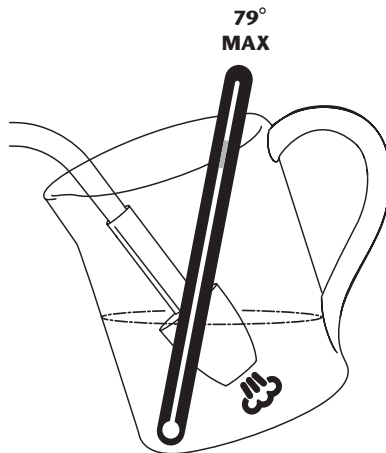
- Wenn der gemahlene Kaffee gleichmäßig fest angedrückt wurde, hat das Wasser keine andere Möglichkeit, als gleichmäßig durch das Pulver zu fließen und somit den maximalen Geschmack zu extrahieren.
- Ist Kaffeepulver auf der Kante des Filterhalters, ist die Einheit nicht mehr dicht, was den Brühvorgang beeinträchtigt; achten Sie also darauf, die Kante des Filters immer abzuwischen, da ansonsten Wasser aus dem Brühkopf tropfen kann.

## BARISTA-LEHRGANG

### 5. SCHÄUMEN UND ERHITZEN

Durch Erhitzen mit Dampf oder Aufschäumen gelangen winzige Luftbläschen in die Milch, die dadurch eine samtige Konsistenz erhält.

- Sowohl für Cappuccino als auch für Caffè Latte nimmt man geschäumte Milch; doch ein Caffè Latte hat eine samtigere Konsistenz, da die Milch vom Boden des Gefäßes aus aufgeschäumt wird. Bei einem Cappuccino besteht nur der oberste Zentimeter aus geschäumter Milch.
- Die geschäumte Milch wird heißer und gelingt besser, wenn Sie einen Milchkrug aus rostfreiem Stahl oder einen speziellen Schäumer verwenden. Achten Sie darauf, dass ausreichend Milch im Gefäß ist, damit die Dampfdüse richtig funktionieren kann. Bei einem Gefäß in der Größe eines Kaffeebechers sollte dies ein Viertel bis halbvoll sein.



- Nehmen Sie kalte Milch. Vollmilch, fettarme und entrahmte Milch ergeben zwar alle einen Milchschaum; je niedriger jedoch der Fettgehalt der Milch, umso dichter der Schaum. Bei Vollmilch fällt der Schaum schnell zusammen.
- Lassen Sie die Milch nicht kochen. Die ideale Temperatur liegt bei 70–75 °C. Sobald sie 79 °C erreicht, lässt der Schaum nach. Achten Sie auf das Geräusch beim Schäumen. Wenn der Schaum die richtige Konsistenz hat, wird das Geräusch leiser.
- Die Dampfdüse kann auch eingesetzt werden, um heißes Wasser für einen Café Americano zu bekommen.

## BARISTA-LEHRGANG

DE

### 6. DIE TASSE

Kaffee sollte stets in einer angewärmten Tasse serviert werden, da er auf diese Weise länger heiß bleibt und das Aroma intensiviert wird.

- Insbesondere ein Espresso kühlt sehr schnell ab, wenn er in eine kalte Tasse gegossen wird. Aus diesem Grund ist Ihre Dualit-Kaffeemaschine mit einem Tassenwärmer ausgestattet.
- Stellen Sie die Tassen auf den Tassenwärmer. Alternativ können Sie sie mithilfe der Heißwasserfunktion auch heiß ausspülen, um sie anzuwärmen.
- Dualit stellt außerdem intelligent designte Kaffeetassen aus rostfreiem Stahl mit doppelt isolierter Wand her, in denen Ihr Kaffee noch länger heiß bleibt.

### DER PERFEKTE KAFFEE

Idealerweise hat ein Espresso eine 2–3 mm dicke Crema und darunter eine satte, dunkelbraune Farbe (der genaue Farbton hängt davon ab, welche Kaffeesorte Sie gewählt haben).

- Er sollte einen vollen Geschmack haben (egal ob sanft und subtil oder kräftig und vollmundig) und keinesfalls bitter sein. Er sollte bis zum letzten Schluck heiß sein.
- Ein Cappuccino besteht aus einem Espresso, der mit heißer Milch gemischt und mit einer Milchschaumhaube gekrönt wird. Man nimmt etwa zu gleichen Teilen Espresso und Milch.
- Die Milch sollte so lange erhitzt werden, dass der Cappuccino (oder Caffè Latte) heiß ist, wenn er serviert wird.
- Ein Caffè Latte besteht zu einem Drittel aus Espresso und zu fast zwei Dritteln aus geschäumter Milch. Die Milch sollte stark aufgeschäumt sein, damit der Caffè Latte seine typische samtige Konsistenz erhält.

## VORBEREITUNG

### ERSTE BENUTZUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss die Kaffeemaschine vollständig mit Wasser durchgespült werden.

1. Folgen Sie der Anleitung für die Zubereitung eines Espresso (siehe Seite 18 bis 21; lassen Sie dabei den Filterhalter (7) jedoch leer, d. h. ohne Filter (17), (18) oder (19) und ohne Kaffeepulver.

Lassen Sie den gesamten Inhalt des Wassertanks (11) durch die Maschine laufen. Auf diese Weise wird das Innere so durchgespült, dass anschließend Kaffee zubereitet werden kann. Der Regler (5) lässt sich schwerer drehen, wenn die Maschine noch neu ist. Im Laufe der Zeit lässt er sich leichter betätigen.

2. Füllen Sie den Tank wieder mit Wasser und erzeugen Sie 15 Sekunden lang Dampf gemäß der Anleitung auf Seite 22. Lassen Sie anschließend 15 Sekunden lang heißes Wasser laufen, wie auf Seite 21 beschrieben.
3. Vor dem ersten Gebrauch müssen Filterhalter, Messlöffel, Filter, Wassertank und Schaumdüse (16) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel abgewaschen und anschließend abgespült und getrocknet werden.

### VOR JEDEM GEBRAUCH

**WICHTIG: ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER WASSERTANK IMMER GENUG WASSER ENTHÄLT, WENN DIE KAFFEEMASCHINE IN GEBRAUCH IST. WENN SIE DIE MASCHINE EINSCHALTEN UND DER TANK LEER IST, KANN DIE PUMPE BESCHÄDIGT WERDEN.**

Vor jedem Gebrauch muss die Kaffeemaschine vorbereitet werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker der Maschine vom Stromnetz getrennt ist.
2. Füllen Sie den Wassertank, indem Sie entweder den Deckel öffnen und Wasser aus einer Kanne oder Flasche direkt in die Maschine gießen oder indem Sie den Tank abnehmen und am Wasserhahn füllen. Hierzu halten Sie die Seiten des Wassertanks fest und heben ihn gerade hoch. Beim Wiedereinsetzen des Wassertanks haken Sie ihn über die Nasen und achten Sie darauf, dass er richtig in das Ventil im Boden einrastet.

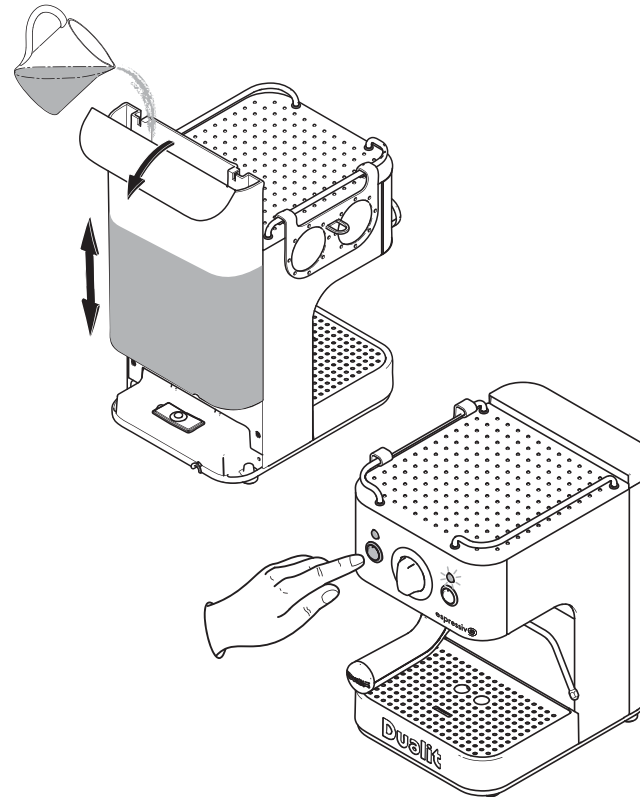
Idealerweise sollten Sie gefiltertes Wasser oder Tafelwasser verwenden. Auf diese Weise wird die Kalkablagerung im Innern der Maschine verringert und der Espresso schmeckt besser.

## VORBEREITUNG

DE

### VOR JEDEM GEBRAUCH

3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie Ihre Espresso ein. Die Netzanzeige (3) leuchtet auf.
4. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmeplatte (1), damit sie angewärmt werden, während Sie Ihren Espresso zubereiten.
5. Die Temperaturanzeige (12) leuchtet, während die Maschine auf die korrekte Temperatur aufheizt. Wenn die Anzeige erlischt, ist die Maschine einsatzbereit.
6. Während die Maschine aufheizt, stellen Sie alle Dinge bereit, die Sie brauchen (bis auf die Milch, die Sie im Kühlschrank lassen sollten, bis Sie sie brauchen): gemahlene Kaffee oder ESE-Pods, Edelstahlkrug zum Schäumen der Milch, Tasse für den Espresso, (bei Bedarf) eine zweite Tasse für einen längeren Kaffee und den Messlöffel/Drücker (20). Spätestens jetzt sollten Sie Ihre Kaffeebohnen mahlen.



## FILTER FÜLLEN

### GEMAHLENE KAFFEE VERWENDEN

**WICHTIG: MACHEN SIE DEN FILTER NICHT ZU VOLL, UND ACHTEN SIE DARAUF, DEN RAND DES FILTERS VON VERSCHÜTTETEM KAFFEE ZU SÄUBERN. KAFFEERESTE AUF DEM RAND BEEINTRÄCHTIGEN DIE DICHTIGKEIT ZWISCHEN FILTERHALTER UND BRÜHKOPF, SODASS WASSER AUSTRETEN KANN.** Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Ihre Kaffeebohnen in einer Dualit-Kaffeemühle mahlen. Wenn Sie fertig gemahlene Kaffeebohnen verwenden, achten Sie darauf, dass er für Espressomaschinen geeignet ist.

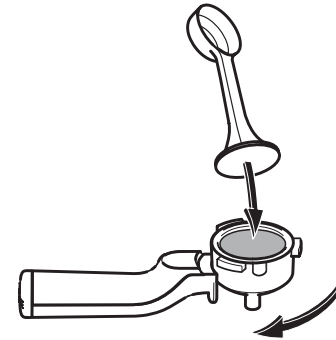
1. Bereiten Sie die Maschine wie auf Seite 16–17 gezeigt für den Gebrauch vor.
2. Wählen Sie den Filter in der richtigen Größe (17), (18) oder (19), je nachdem, ob Sie einen einfachen Espresso, einen doppelten oder zwei einfache Espresso zubereiten wollen. Der Filter muss trocken sein.



3. Lassen Sie ihn in den Filterhalter (7) einklicken.

4. Messen Sie mit dem Messlöffel (20) einen oder zwei gestrichene Esslöffel Kaffeepulver ab und geben Sie sie in den Filter.
5. Drücken Sie mit dem anderen Ende des Messlöffels den Kaffee an, um ihn leicht zu komprimieren. Achten Sie darauf, dass der Filter einheitlich gefüllt sein muss und der Kaffee nicht zu stark komprimiert sein darf. Um ein gleichmäßiges Brühergebnis aus beiden Düsen zu gewährleisten, muss die Oberfläche des Kaffeepulvers gleichmäßig angedrückt sein.

**BARISTA-TIPP:** Baristas drehen den Drücker behutsam, wenn sie das Kaffeepulver angedrückt haben. Auf diese Weise wird die Kaffeeoberfläche „poliert“ und der Geschmack des Espressos intensiviert.



## FILTER FÜLLEN

DE

### ESE-PODS (KAFFEEPADS) VERWENDEN

**ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GESAMTE DEN KAFFEE UMGEBENDE FILTERPAPIER IN DEN FILTER GESTECKT IST, SODASS DER RAND DES FILTERS FREI IST. ANDERENFALLS IST DER FILTER NICHT DICHT, WENN WASSER HINDURCH GEPUMPT UND DER KAFFEE GEBRÜHT WIRD.**

Sie brauchen einen **ESE-Pod Nr. 44** für Ihre Dualit-Kaffeemaschine. Achten Sie auf das ESE-Logo auf den Kaffee pads im Handel.

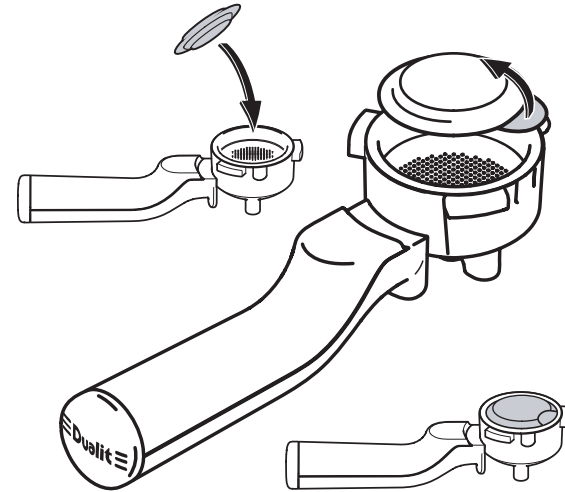


Kaffee pads erhalten Sie im Internet und in Fachgeschäften.

Geben Sie „ESE-Pod“ in eine Suchmaschine ein, um die Pods online zu kaufen oder einen Fachhändler in Ihrer Nähe zu finden. Falls Sie Schwierigkeiten haben, Pods zu finden, rufen Sie bitte die Dualit-Hotline an; hier nennt man Ihnen eine Bezugsquelle.

1. Wählen Sie den ESE-Filter (17) und lassen Sie ihn in den Filterhalter einklicken. (7). Mit ESE-Pods können Sie jeweils nur einen Espresso gleichzeitig zubereiten.
2. Legen Sie einen frischen Pod in den Filter. Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Papier in den Filter gesteckt ist.

Vergewissern Sie sich, dass das gesamte den Kaffee umgebende Papier in den Filter gesteckt ist. Der Rand des Filterhalters muss frei sein, damit er wasserdicht ist, nachdem er in den Brühkopf geklinkt wurde.



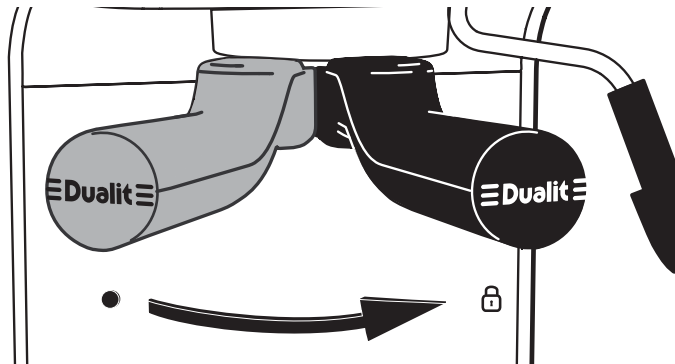
**BARISTA-TIPP:** Pods sind eine prima Alternative für Barista-Neulinge, da der Kaffee den richtigen Mahlgrad hat und bereits perfekt komprimiert ist. So erzielen Sie immer einheitlich gute Ergebnisse, ganz ohne Aufwand.

## ESPRESSO ZUBEREITEN

### BRÜHEN

Wenn die Maschine aufgeheizt und der Filter mit Kaffee gefüllt ist, können Sie nun Ihren Espresso zubereiten.

1. Klinken Sie den Filterhalter (7) in den Brühkopf (6) ein.
2. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter korrekt im Brühkopf sitzt, drehen Sie dann den Griff so weit nach rechts wie möglich. Sie merken, wie er einrastet.



**WICHTIG:** Wenden Sie keine Gewalt an, da sonst die Dichtung des Brühkopfes (6) beschädigt werden könnte. Lässt sich der Filterhalter nicht problemlos drehen, lösen Sie ihn wieder und versuchen Sie es erneut, da er unter Umständen nicht richtig in den Brühkopf eingeklinkt war.

3. Stellen Sie 1 oder 2 angewärmte Tassen unter die Düsen des Filterhalters. Achten Sie darauf, dass die Tassen direkt unter beiden Düsen stehen, da der Espresso sonst in der Tropfschale (8) landet.

Ihre Dualit-Maschine ist sowohl für Espressotassen als auch für hohe Kaffeebecher geeignet. Wenn Sie einen normalen, „langen“ Kaffee zubereiten wollen, können Sie Ihren Espresso direkt in eine größere Tasse oder einen Kaffeebecher brühen.

4. Um den Espresso einzugießen, drehen Sie den Regler (5) gegen den Uhrzeigersinn auf das Tassensymbol. Sie hören, wie die Pumpe läuft; das ist ganz normal.



5. Wenn die Kaffeemaschine die richtige Brühtemperatur erreicht hat, erlischt die orangefarbige Temperaturanzeige (12) und der Espresso tropft aus den Filterdüsen. Dies kann einige Sekunden dauern.
6. Wenn die Tasse bis zur gewünschten Höhe gefüllt ist (bei einem Espresso nach ca. 20 – 25 Sekunden), drehen Sie den Regler in die AUS-Position. Das Wasser fließt noch ca. 5 Sekunden weiter, nachdem die



## ESPRESSO ZUBEREITEN

### BRÜHEN

Maschine ausgeschaltet wurde. Versuchen Sie nicht, mehr als einen Espresso (ca. 44 ml) zu brühen, da der Geschmack sonst stark nachlässt und nur noch braunes Wasser produziert wird.

- Ein guter Espresso hat eine 2–3 mm dicke Haube aus hellbraunem, cremigem Schaum (Crema). Wenn Ihr Kaffee keine oder nur eine dünne Crema hat, schauen Sie unter „Barista-Lehrgang“ auf Seite 8 oder unter „Fehlersuche“ auf Seite 28 nach.
- Nehmen Sie die Tassen heraus und servieren Sie den Kaffee, solange er heiß ist.

**BARISTA-TIPP:** Wenn Sie häufig mehrere Espressos direkt hintereinander zubereiten, sollten Sie in einen „Klopfblock“ investieren, um den Filter schneller und leichter leeren und wieder füllen zu können.

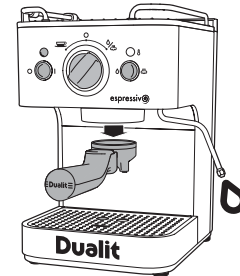
Jetzt ist der Espresso fertig. Vielleicht wollen Sie ihn entweder mit heißem Wasser (Americano) oder mit geschäumter Milch (Cappuccino oder Latte) „verlängern“.

## WASSER ODER MILCH HINZUFÜGEN

### HEISSES WASSER FÜR EINEN CAFÉ AMERICANO

Verwenden Sie das Wasser-/Dampfrohr (14), um den Espresso mit heißem Wasser zu einem Café Americano zu verlängern oder eine Teekanne zu füllen.

- Bevor Sie mit dem Dampfrohr heißes Wasser hinzufügen, entfernen Sie den Filterhalter (7).
- Nehmen Sie die Schaumdüse (16) vom Dampfrohr, schwenken Sie das Rohr seitlich aus der Maschine und stecken Sie es in Ihre Tasse oder Ihre Teekanne.
- Stellen Sie den Dampf/Wasser-Regler (13) auf „Wasser“.
- Warten Sie, bis die Temperaturanzeige (12) erlischt.
- Drehen Sie den Regler (5) in die Dampfposition. Sie hören, wie die Pumpe läuft; das ist ganz normal.




**Hinweis:** Es ist normal, wenn die orangefarbene Temperaturanzeige bei diesem Prozess leuchtet, da während des Gebrauchs weiter Wasser erhitzt wird. Lassen Sie das Dampfrohr in der Tasse, damit das heiße Wasser nicht herausspritzen kann.

## WASSER ODER MILCH HINZUFÜGEN

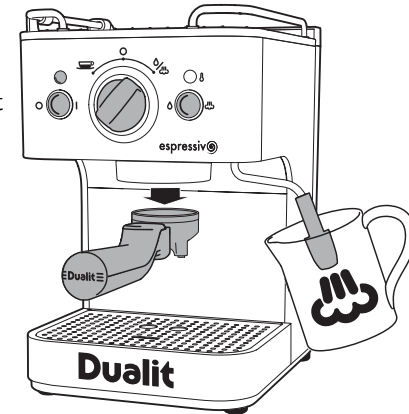
### MILCH SCHÄUMEN FÜR EINEN CAPPUCCINO ODER CAFFÈ LATTE

Ein traditioneller Cappuccino besteht aus einem Espresso mit einer ca. 1 cm dicken Haube aus geschäumter Milch. Ein Caffè Latte enthält Espresso und Milch zu gleichen Teilen; die Milch wird jedoch komplett aufgeschäumt, um eine samtigere Konsistenz zu erreichen.

1. Bereiten Sie Ihren Espresso wie oben beschrieben zu.
2. Bevor Sie das Dampfrohr (14) gebrauchen, nehmen Sie den Filterhalter (7) vom Brühkopf (6) ab.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine eingeschaltet ist und sich der Dampf/Wasser-Wähler (13) in der Dampfposition befindet. 
4. Die Temperaturanzeige (12) erlischt, wenn die korrekte Temperatur zum Schäumen erreicht ist.
4. Stecken Sie die Schaumdüse (16) auf das Ende des Dampfrohrs. Die Düse muss kräftig an ihren Platz geschoben werden.
5. Schwenken Sie das Dampfrohr seitlich aus der Maschine.
6. Gießen Sie kalte Milch in einen Edelstahlkrug. Nehmen Sie ca. 100 ml bzw. einen Viertel Kaffeebecher pro Cappuccino oder Caffè Latte. Am besten funktioniert das Schäumen mit frischer Milch, die Sie unmittelbar vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Kalte Magermilch oder fettarme Milch

lässt sich leichter schäumen. Vollmilch ergibt nicht so viel Schaum, und dieser ist auch nicht so stabil.

7. Stellen Sie den Krug unter das Dampfrohr, sodass der Kopf der Schaumdüse sich direkt unter der Milchoberfläche befindet.
8. Drehen Sie den Regler (5) in die Dampfposition. Sie hören, wie die Pumpe läuft; das ist ganz normal. Durch das Dampfrohr wird nun Dampf durch die Milch gepresst.
10. Halten Sie den Krug leicht abgewinkelt und bewegen Sie die Düse behutsam auf und ab durch den entstehenden Schaum, indem Sie den Krug auf und ab bewegen.
11. Wenn die Milch beginnt, große, platzende Blasen zu bilden, hat sie 79 °C erreicht und kocht. Bei dieser Temperatur lässt sie sich nicht mehr schäumen.

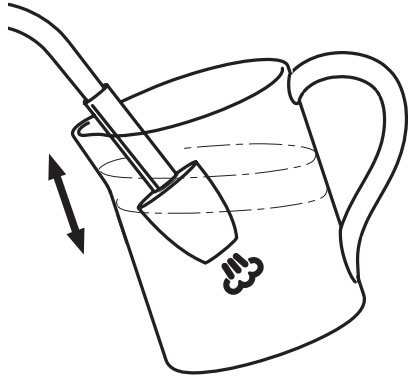


## WASSER ODER MILCH HINZUFÜGEN

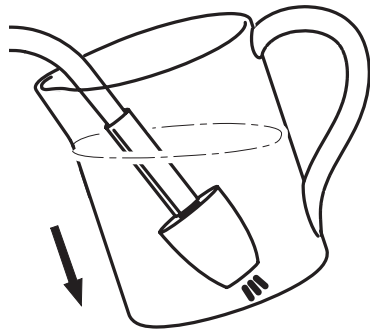
DE

### MILCH SCHÄUMEN FÜR EINEN CAPPUCCINO ODER CAFFÈ LATTE

Für einen Cappuccino halten Sie die Öffnungen oben an der Düse auf der Höhe des sich bildenden Schaums, sodass nur die Oberfläche der Milch geschäumt wird.



Für einen Caffè Latte schäumen Sie auch die restliche Milch im Krug ein bisschen länger, bis die ganze Milch eine samtige Konsistenz erreicht hat.



12. Das Ende der Schaumdüse sollte den Boden des Kruges nicht berühren, da dies den Dampfstrom behindern könnte.
13. Wenn die gewünschte Schaummenge erreicht ist, drehen Sie den Regler in die AUS-Position. Nehmen Sie den Krug erst dann weg, wenn kein Dampf mehr aus dem Dampfrohr austritt.

**Hinweis:** Wenn Sie den Regler wieder in die AUS-Position gestellt haben, entweicht Dampf aus der Tropfschale. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung. Wasser wird durch die Maschine gespült, um die Temperatur zu senken, damit der nächste Kaffee zubereitet werden kann.

14. Lassen Sie die geschäumte Milch vor dem Servieren ca. 15–20 Sekunden stehen. Hierdurch setzt sich der Schaum von der heißen Milch ab. Gießen Sie dann die heiße Milch vorsichtig in die Tasse und löffeln Sie den Schaum darauf.

**Barista-Tipp:** Achten Sie beim Schäumen auf das Geräusch: Wenn der Schaum fertig ist, wird das Geräusch leiser. Die Milch ist fertig geschäumt, wenn sich eine weiche, dichte, feinporige Schaumschicht gebildet hat.

## REINIGEN – NACH JEDEM GEBRAUCH

### VOR DEM REINIGEN DURCHLESEN

Die Maschine und das Zubehör sollten nach jedem Gebrauch wie nachstehend beschrieben gereinigt werden.

Die Zubehörteile der kunststoff Kaffeemaschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Maschine ausgeschaltet, vom Netz getrennt und abgekühlt ist.

### KORPUS

Die Wärmeplatte (1) und das Äußere Ihrer Espresso sollten mit einem weichen Tuch gereinigt werden, das Sie mit etwas Wasser, dem ein mildes Spülmittel zugesetzt wurde, angefeuchtet haben. Mit einem trockenen Tuch nachpolieren. Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel, da diese den Kunststoff beschädigen könnten. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

### WASSERTANK

Dieser sollte nach jedem Gebrauch geleert und ausgespült werden und erst unmittelbar vor der Zubereitung des nächsten Espresso mit frischem Wasser (gefilitert oder Tafelwasser) gefüllt werden.

### FILTER UND FILTERHALTER

1. Entfernen Sie den Filterhalter (7) und den Filter, indem Sie den Griff des Filterhalters nach links drehen, bis der Halter aus dem Brühkopf (6) fällt.
2. Um den Kaffeesatz aus dem Filter zu entfernen, drehen Sie den Filterhalter über einem Mülleimer um und schütteln Sie ihn leicht. Da das Kaffeepulver im Filter zusammengepresst worden ist, kann es sein, dass der Filter leicht geklopft werden muss, um den Kaffeesatz zu lösen.
3. Nehmen Sie den Filter aus dem Halter, indem Sie in die beiden Aussparungen seitlich am Halter greifen und den Rand des Filters fassen, bis er sich aus dem Halter löst. Da er dicht abschließt, lässt er sich vielleicht nur schwer entfernen. Falls er sich nicht lösen lässt, versuchen Sie, ihn mit einem anderen Filter aus dem Halter zu hebeln.
4. Wenn die Kaffeemaschine nicht in Gebrauch ist, entfernen Sie den Filterhalter aus dem Brühkopf um eine Abnutzung der Dichtung (6) zu vermeiden.
5. Die Filter (17), (18) oder (19) sollten nach jedem Gebrauch gespült werden.

## REINIGEN – NACH JEDEM GEBRAUCH

DE

### DAMPFROHR UND SCHAUMDÜSE

**ACHTUNG: DER AUS DEM DAMPFROHR AUSTRETENDE DAMPF IST SEHR HEIß UND KANN VERBRÜHUNGEN VERURSACHEN. REINIGEN SIE DAMPFROHR UND SCHAUMDÜSE NACH JEDEM GEBRAUCH, SOBALD SIE ABGEKÜHLT SIND.**

1. Nehmen Sie die Schaumdüse (16) vom Dampfrohr (14) und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab, um Milchreste zu entfernen. Die saubere Düse stellen Sie in den Zubehöralter (2). Auf diese Weise ist die Düse immer sauber, wenn Sie den nächsten Kaffee zubereiten wollen.
2. Reinigen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese das Gerät beschädigen könnten.
3. Stecken Sie das Dampfrohr kurz in einen Behälter mit Wasser und drehen Sie den Regler (5) auf die Dampfposition; der Dampf/Wasser-Wähler (13) steht dabei auf „Dampf“. Auf diese Weise entfernen Sie etwaige Milchreste aus dem Innern des Dampfrohrs. Spülen Sie das Dampfrohr, indem Sie Wasser hindurch laufen lassen.
4. Sollte das Dampfrohr verstopft sein, entfernen Sie die Verstopfung mit einer Nadel. Um dies zu vermeiden, sollte das Dampfrohr nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

### TROPFSCHALE

**DIE TROPFSCHALE MUSS REGELMÄßIG GELEERT WERDEN. NEHMEN SIE SIE ERST DANN HERAUS, WENN DIE MASCHINE MINDESTENS 5 MINUTEN LANG AUSGESCHALTET WAR, SODASS DAS DARIN BEFINDLICHE WASSER HERAUSGELAUFEN UND DIE MASCHINE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.**

1. Wenn die rote Anzeige (9) über der Tropfschalenabdeckung (8) erscheint, bedeutet dies, dass die Tropfschale voll ist.
2. Nehmen Sie die Abdeckung von der Tropfschale, indem Sie sie mithilfe der Fingerlöcher anheben. Wenn Sie die Kaffeemaschine gerade noch benutzt haben, vergewissern Sie sich, dass die Schale nicht heiß oder voll mit heißem Wasser ist.
3. Heben Sie die Tropfschale vorne an und ziehen Sie sie vorsichtig zu sich hin, um sie herauszunehmen. Achten Sie darauf, die darin befindliche Flüssigkeit nicht zu verschütten.
4. Nehmen Sie die Kunststoffabdeckung hinten an der Tropfschale ab und spülen Sie die einzelnen Teile in Wasser, dem Sie einen Tropfen Spülmittel zugesetzt haben; anschließend abspülen und abtrocknen.
5. Zum Wiedereinsetzen der Schalen führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Tropfschale darauf, dass die Abdeckung der Schale richtig eingesetzt ist.

## REINIGUNG BEI BEDARF

### FILTER UND FILTERHALTER

Kontrollieren Sie die kleinen Öffnungen der Filter (17), (18) oder (19) auf Verstopfungen und reinigen Sie sie gegebenenfalls mit einer Bürste.

Im Laufe der Zeit kann sich Kaffeepulver an der Stelle ansammeln, wo der Filterhalter in den Brühkopf (6) geklinkt wird. Dies kann mit einer weichen Bürste oder einem Pinsel entfernt werden.

### BRAUSEKOPF & DICHTUNG

**WICHTIG: ACHTEN SIE DARAUF, DIE SCHRAUBE BEIM ENTFERNEN UND WIEDEREINSETZEN DES BRAUSEKOPFES NICHT ZU ÜBERDREHEN UND NICHT AUSZUREIßEN.**

Brausekopf und Dichtung (6) müssen regelmäßig gereinigt werden. Kleine Kaffeeteilchen können die Öffnungen im Brausekopf verstopfen.

1. Entfernen Sie die Tropfschale (8) und stellen Sie sicher, dass der Wassertank (11) leer ist oder abgenommen wurde.
2. Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Brausekopfes gegen den Uhrzeigersinn. Brausekopf und Dichtung fallen nun heraus.
3. Lösen Sie den Brausekopf behutsam von der Dichtung und reinigen Sie ihn. Entfernen Sie hartnäckige Kaffeereste mit einer Bürste oder einem Pinsel.
4. Setzen Sie Brausekopf und Dichtung wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass der Brausekopf fest in der Dichtung sitzt.
5. Schrauben Sie das Brausekopfbauteil wieder in den Brühkopf. Achten Sie dabei darauf, das Gewinde nicht zu überdrehen und nicht auszureißen.
6. Vergewissern Sie sich, dass das Teil sicher eingeschraubt ist, da es sonst bei der nächsten Kaffeezubereitung tropft.

## REINIGUNG BEI BEDARF

DE

### ENTKALKEN

#### ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER ENTKALKER FÜR KAFFEEMASCHINEN GEEIGNET IST.

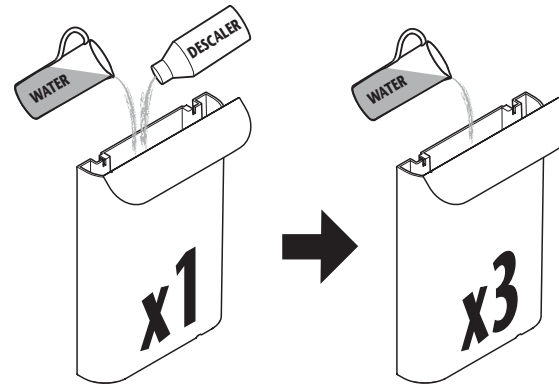
Wenn Sie in einer Gegend mit hartem Wasser leben, empfehlen wir Ihnen, Ihre Kaffeemaschine in regelmäßigen kurzen Abständen zu entkalken, mindestens jedoch einmal monatlich. In Gegenden mit mittelhartem Wasser sollten Sie die Maschine jeden zweiten Monat entkalken.

Dass die Maschine entkalkt werden muss, erkennen Sie daran, dass das Wasser langsamer als zuvor durch die Filteröffnungen läuft oder weniger Dampf erzeugt wird.

Bei extremer Verkalkung läuft kein Wasser mehr; beugen Sie durch regelmäßiges Entkalken vor.

Verwenden Sie nur einen Entkalker, der für Kaffeemaschinen und Kunststoffe geeignet ist. Solche Mittel erhalten Sie in den meisten Supermärkten oder in Elektrofachgeschäften, die Kaffeemaschinen führen. Befolgen Sie die Anleitung auf der Packung.

1. Füllen Sie den Wassertank (11) mit der Entkalkerlösung.
2. Bedienen Sie das Gerät, als würden Sie Kaffee zubereiten und Dampf erzeugen, bis der Tank leer ist.



3. Spülen Sie den Wassertank aus und füllen Sie ihn mit Wasser.
4. Bedienen Sie das Gerät, als würden Sie Kaffee zubereiten und lassen Sie drei Wassertankfüllungen durch die Maschine laufen. Auf diese Weise werden alle Reste der Entkalkerlösung entfernt.

**HINWEIS:** Werden andere Mittel verwendet, kann dies gefährlich sein. Verwenden Sie nur Entkalker, die für Haushaltskaffeemaschinen empfohlen werden.

Geräteschäden, die auf Kalkablagerungen zurückzuführen sind, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

## REINIGUNG & PFLEGE

### FEHLERSUCHE

#### KEIN HEIßES WASSER FÜR TEE ODER CAFÉ AMERICANO

- Vergewissern Sie sich, dass Wasser im Wassertank (11) ist und dass sich der Dampf/Wasser-Wähler (13) in der Wasserposition befindet.
- Unter Umständen ist Luft in den Kreislauf eingedrungen und blockiert die Pumpe. Wenn Sie den Wassertank und den Dampf/Wasser-Wähler überprüft haben und immer noch kein Wasser herauskommt, entkalken Sie das Gerät und rufen Sie dann gegebenenfalls die Hotline unter +44-(0)1293 652 500 an.

#### KAFFEE TROPFT VOM RAND DES FILTERHALTERS

- Es ist vielleicht zu viel Kaffeepulver im Filter (18) oder (19), sodass Filter und Brühkopf (6) nicht dicht sind. Leeren Sie den Filter und füllen Sie ihn erneut. Nehmen Sie nur einen Messlöffel (20) voll Kaffeepulver.
- Wenn Sie einen Pod verwenden, ist vielleicht das Filterpapier nicht richtig in den Filter gesteckt. Hierdurch sind unter Umständen Filter und Brühkopf (6) nicht dicht.
- Vielleicht befindet sich Kaffeepulver auf dem Rand des Filters. Reinigen Sie den Rand und versuchen Sie es erneut. Falls das Problem sich nicht beheben lässt, rufen Sie die Dualit-Hotline unter +44-(0)1293 652 500 an.

- Die Dichtung (6) hat sich vielleicht verschoben. Prüfen Sie dies gemäß der Anleitung auf Seite 26.
- Versuchen Sie, den Griff um ein paar Grad zu lösen. Hierdurch gelangt der Filterhalter (7) manchmal wieder in die Dichtung zurück.

#### KEIN DAMPF

- Vergewissern Sie sich, dass Wasser im Wassertank ist und dass sich der Dampf/Wasser-Wähler (13) in der Dampfposition befindet.
- Entfernen Sie mit einer Nadel etwaige Verstopfungen aus der Öffnung des Dampfrohrs (14).
- Entkalken Sie die Maschine.

#### DER KAFFEE IST WÄSSRIG UND KALT

- Der Kaffee wurde zu grob gemahlen. Um einen stärkeren, heißeren Kaffee zu erhalten, verwenden Sie einen feineren Mahlgrad und drücken das Pulver nur leicht an.

#### DER KAFFEE TRITT NICHT ODER NUR SEHR LANGSAM AUS

- Vielleicht haben Sie das Pulver zu fest angedrückt. Ist dies der Fall, wird der Durchfluss durch den Filter behindert.
- Kontrollieren Sie den Filter mit dem gemahlene Kaffee. Falls die Öffnungen verstopft sind, reinigen Sie sie mit einer Bürste



## REINIGUNG & PFLEGE

DE

### FEHLERSUCHE

oder einem Pinsel. Falls sich das Problem auf diese Weise nicht beheben lässt, weichen Sie den Filter in Wasser mit einem Tropfen Spülmittel ein. Warten Sie eine Stunde und reinigen Sie ihn dann mit einer Bürste. Auf diese Weise sollten die Öffnungen wieder frei werden.

- Bedienen Sie die Maschine ohne Filterhalter, um herauszufinden, ob das Problem darin liegt.
- Ein reduzierter Kaffeefluss ist möglicherweise auf eine Verstopfung in der perforierten Scheibe des Brausekopfes (6) im Brühkopf zurückzuführen. Dies ist unter Umständen auf im Laufe der Zeit angesammelte Fett- und Kalkablagerungen zurückzuführen.
- Wenn nicht aus allen Perforierungen des Brausekopfes gleichmäßig Wasser fließt, muss er gereinigt werden. Entfernen Sie ihn, indem Sie die Schraube im Brühkopf lösen, siehe Seite 26. Reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher oder weichen Sie ihn in Entkalker ein.

#### **ES TROPFT ÜBERMÄßIG VIEL WASSER AUS DEM FILTERHALTER**

- Der Filterhalter ist vielleicht nicht richtig in den Brühkopf eingeklinkt. Entfernen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.
- Vielleicht ist die Dichtung im Brühkopf verschmutzt oder abgenutzt.

- Vielleicht befindet sich Kaffeepulver auf dem Rand des Filters. Reinigen Sie den Rand und versuchen Sie es erneut.

#### **PUMPE MACHT LAUTES GERÄUSCH**

- Vergewissern Sie sich, dass sich genügend Wasser im Tank befindet. Ist dies nicht der Fall, füllen Sie den Tank und versuchen Sie es erneut.
- Eine gewisse Geräusch- und Vibrationsentwicklung ist normal, da die Pumpe sehr leistungsstark ist.

#### **WENIG CREMA**

- Der Kaffee wurde zu grob gemahlen.
- Der Kaffee ist alt oder ausgetrocknet.
- Das Kaffeepulver wurde zu fest/nicht fest genug angedrückt.
- Versuchen Sie es erneut mit frischem Kaffee und einem feineren Mahlgrad und drücken Sie das Kaffeepulver sorgfältiger an. Alternativ können Sie auch einen ESE-Pod nehmen, der bereits mit perfekt gemahlenem und komprimiertem Kaffee geliefert wird.

## REINIGUNG & PFLEGE

### FEHLERSUCHE

#### NICHT GENÜGEND MILCHSCHAUM

- Vielleicht haben Sie Vollmilch genommen, oder die Milch war zu warm. Nehmen Sie kalte fettarme oder Magermilch, die Sie erst unmittelbar vor dem Verbrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
- Dampfrohr (14) oder Schaumdüse (16) sind vielleicht verstopft. Weichen Sie die Schaumdüse in heißem Wasser ein und reinigen Sie das Ende des Dampfrohrs und die Luftzufuhröffnungen mit einer Nadel.
- Entkalken Sie die Maschine.

### AUFBEWAHRUNG

Wenn Sie Ihre Maschine über eine längere Zeit nicht benutzen wollen, reinigen Sie sie anhand der Anleitung auf Seite 24 und lagern Sie sie mit leerem Wassertank an einem kühlen, trockenen Ort.

Wenn Sie sie wieder benutzen wollen, gehen Sie wie bei einer neuen Maschine vor und spülen Sie sie gemäß der Anleitung auf Seite 16 durch.

### GARANTIE

Wenn Ihre Kaffeemaschine innerhalb eines Jahres ab Kaufdatum ausfällt, wird sie kostenlos von uns repariert oder ersetzt, vorausgesetzt:

- das Gerät wurde nicht bestimmungsfremd verwendet, vernachlässigt oder beschädigt;
- das Gerät wurde nicht modifiziert;
- Sie können den Kaufbeleg Ihres Geräts vorlegen; und
- Sie haben die Maschine regelmäßig entkalkt.

Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher bleiben von dieser Garantie unberührt.

Weitere Tipps zum Gebrauch Ihrer Dualit-Kaffeemaschine und zu weiteren Produkten aus dem Dualit-Programm erhalten Sie bei der Dualit-Hotline unter +44(0) 1293 652 500 (montags bis freitags von 09:00 bis 17:00 Uhr) oder per E-Mail bei [info@dualit.com](mailto:info@dualit.com).

## REZEPTE

DE

### ESPRESSO-BASIS, MIT WASSER

Aus einem frisch aufgebrühten Espresso, der Grundlage der meisten Kaffeegetränke, können Sie durch Hinzufügen von Wasser oder Milch verschiedene Kaffeevariationen zubereiten.

- **Café Americano** macht man mit Espresso (normalerweise mehr als einem), den man mit heißem Wasser verlängert, sodass er ähnlich stark ist wie Filterkaffee (jedoch anders schmeckt).
- **„Langer“ schwarzer Kaffee** ist ähnlich wie ein Americano, wird jedoch in umgekehrter Reihenfolge zubereitet (der Espresso wird dem Wasser zugefügt, anstatt umgekehrt).
- **Lungo** unterscheidet sich dadurch vom Americano, dass ein doppelter Espresso durch die Maschine läuft; das gesamte Wasser läuft durch das Kaffeepulver, anstatt später Wasser hinzuzufügen.
- **Ristretto** ist ein Espresso mit weniger als der normalen Wassermenge. Er füllt eine Espressotasse zur Hälfte und ist sehr stark.

### ESPRESSO-BASIS, MIT MILCH

- **Cappuccino** besteht zu gleichen Teilen aus Espresso, Milch und Schaum, nach Belieben mit Zimt oder Kakaopulver bestreut.
- **Caffè Latte oder Caffè e latte** wird häufig auch einfach Latte genannt; dies ist ein Espresso mit heißer Milch, traditionell mit einer Haube aus Milchschaum, der beim Erhitzen der Milch entsteht.  
  
Ein Caffè Latte besteht aus einem Drittel Espresso und fast zwei Dritteln heißer Milch. Durch die größere Milchmenge ist er schwächer als ein Cappuccino. Ein Caffè Latte wird häufig in einem hohen Glas serviert; wenn der Espresso langsam vom Rand des Glases in die geschäumte Milch gegeben wird, bilden sich drei unterschiedlich gefärbte Schichten. Die Milch ist unten, der Milchschaum oben und der Espresso dazwischen.
- **Mocha** ist ein Caffè Latte mit Schokolade.
- **Caffè Macchiato** — („macchiato“ bedeutet „gefleckt“) — ist ein Espresso, auf den ein wenig erhitzte Milch gegeben wird (normalerweise 30–50 ml), nach Belieben mit Zucker oder aromatisiertem Sirup gesüßt.

**Dualit**®  **CE**

DUALIT LIMITED COUNTY OAK WAY CRAWLEY WEST SUSSEX RH11 7ST  
TELEPHONE: +44(0) 1293 652 500 FACSIMILE +44 (0) 1293 652 555  
EMAIL: [INFO@DUALIT.COM](mailto:INFO@DUALIT.COM) WEB: [WWW.DUALIT.COM](http://WWW.DUALIT.COM)